ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

12+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Необыкновенные козинаки, воздушный зефир, пастила, уникальные пироги, пахлава, помадка, грильяж, волшебного вкуса рахат-лукум, нежнейший шербет, тающая во рту халва, ароматные пряники… С помощью нашей книги приготовим все по-домашнему, но с восточным шиком. А отведав, например, рукотворную нугу, легко войдем в образ падишаха, поскольку на Востоке это лакомство называли райской усладой падишахов. Не правда ли, опахала из разноцветных перьев диковинных птиц великолепно освежают роскошно убранный зал, где вы возлежите на покрытом парчой ложе…

- Гера Треер
- Наследие кандалачи
- Халва
- Ореховая халва с медом «Восточная простота»
-
- Сахарная карамель с топленым маслом и лимонным соком по-таджикски «Куруксай-халва»
-
- Мучная халва с грецкими орехами и топленым бараньим жиром «От прекрасной Зарины»
-
- Ванильная халва с топленым бараньим жиром «От нежной Джамили»
-
- Мучная халва с топленым маслом и ванилью «От страстной Гюзель»
-
- Медовая халва с топленым маслом по-армянски «Эчмиадзинская»
-
- Жидкая халва с орехами-ассорти и топленым маслом «Халвайтар»
-
- Медовая карамель с белками, сахарной пудрой и корицей «Решид-халва»
-
- Манная карамель с корицей, лимонной цедрой и сахарной пудрой по-болгарски «Грис-халва»
-
- Ореховая халва с медом и семенами конопли «От

зажигательной Саиды»

- Манная халва с фундуком или грецкими орехами, изюмом и ванилью по-индийски «Мадрасская»
- Медовые квадратики из ядрышек урюка «Магиз-халва»
- Манная халва с изюмом, миндалем, кардамоном, гвоздикой, корицей и шафраном «Лахорская»
- Манная халва с карамелью, изюмом, цедрой и соком апельсинов «Джафна»
- Ромбики из жареной кукурузы с орехами, медом и топленым маслом «Бадрок-халва»
- Манная халва с изюмом, орехами, мускатом, шафраном, молоком и сливочным маслом «Пешаварская»
- Манная халва с миндалем, изюмом, кардамоном, топленым маслом и молоком «От любвеобильной Хафизы»
- Манная халва с гороховой мукой, миндалем, изюмом, шафраном, черным перцем, лавровым листом, мускатным орехом и сменами фенхеля «От пламенной Зухры»
- Миндальная халва с манной крупой, мускатным орехом или корицей и сливочным маслом по-гречески «Салоникская»
- Кофейная халва с фундуком, желтками, топленым маслом и ванилью по-арабски «Исмаилия»
- Ореховая халва по-индийски «Бомбейская»
- Фисташковая халва с топленым маслом, молоком и ванилью «Каирская»
- Пшенная халва с топленым маслом и сахаром «От несравненной Катерины Матвеевны»
- Кукурузная халва с медом и ягодным сиропом «От игривой Лейлы»
- Подсолнечная халва с растительным маслом и сахаром

«Лакомство товарища Сухова»

- Молочная халва с ванилью, лимонной кислотой, сливочным маслом и подливкой из дыни по-киргизски «Гульча»
- Молочная халва с топленым маслом и сахаром по-узбекски «Джума»
- Морковная халва со сгущенным молоком, орехами-ассорти, изюмом, сливочным маслом и кардамоном «От любимой жены господина»
- Морковная халва с изюмом, орехами-ассорти, кунжутом, семенами подсолнечника, отрубями, кокосовой стружкой, корицей и гвоздикой «Шамаханская»
- Морковно-сливочная халва с миндалем, грецкими орехами, медом, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом и черным перцем по-индийски «Бхатинда»
- Картофельная халва с грецкими орехами, изюмом, миндалем, кардамоном и сливочным маслом по-индийски «Мехсана»
- Рахат-лукум
- Цитрусовый рахат-лукум «Самсун»
- Миндальный рахат-лукум «От застенчивой Зульфии»
- Фаршированный орехами рахат-лукум «От кокетливой Гюльчатай»
- Черносмородинный рахат-лукум «Игдыр». По старинному оригинальному рецепту
- Ванильный рахат-лукум «Ямбол»
- Рахат-лукум с фруктовым сиропом, орехами, цедрой, ванильным сахаром, куркумой или шафраном «Эз-Зибар»
- Рисовый рахат-лукум с фруктовым соком «Ван»
- Земляничный рахат-лукум «Атаруз»

- Рахат-лукум с ягодным сиропом и розовым маслом «Роза Востока»
-
- Лепешечки с коньяком, шафраном и топленым маслом «Шакер-лукум»
-
- Яблочный рахат-лукум «Изумительная старина»
-
- Рахат-лукум с цукатами и ванилью «Эрегли»
-
- Фисташковый рахат-лукум «Сахаб»
-
- Фруктовый рахат-лукум с ванилью «Эль-Карак»
-
- Малиновый рахат-лукум «Синоп»
-
- Апельсинный рахат-лукум с миндалем, фисташками, ванилью и сахарной пудрой «Райское наслаждение падишахов»
-
- Абрикосный рахат-лукум «Это вам не фунт изюма»
-
- Зефир
- Яблочно-лимонный зефир с ягодами из варенья или орехами «Даммам»
-
- Сливочно-ягодный зефир с цедрой лимона или апельсина и бисквитами «Афиф»
-
- Сливочно-яблочный зефир с корицей и пирожными безе «Раверский»
-
- Сливочно-ореховый зефир с ванилью и миндалем «Ширазский»
-
- Яблочный зефир с ванилью, густыми сливками и лимонным соком «В Багдаде все спокойно»
-
- Абрикосный или персиковый зефир «Эль-Кувейт»
-
- Ананасный зефир с грецкими орехами, корицей и сливками «Суккур»
-
- Кефирный зефир с орехами, вареньем, сметаной и ванилью

«Эль-Урюпинск»

- Рисовый зефир с абрикосами, орехами, молоком и сливками «Тяньшуйский»
- Пастила
- Дынная пастила с миндалем и сахарной пудрой «Рецепт красавицы Марьям»
- Айвовая пастила с яблоками, лимонным соком, вареньем, цукатами или орехами «Орисса»
- Яблочно-медовая пастила «Рашен ист»
- Пастила из сушеных яблок с белками и сахарной пудрой «Сулеймановская»
- Крыжовенная пастила «Урмия»
- Абрикосная пастила «Мешхедская»
- Пастила из лепестков роз или шиповника с розовым маслом «Десертная гаремная»
- Молочная пастила из кукурузной муки с ванилью «Колониальная»
- Помадка
- Сливочная помадка из сухого молока с розовым маслом или миндалем «Простое чудо»
- Кофейная или чайная помадка «Турецкая штучка»
- Творожная помадка с яблочным настоем, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Гурианская»
- Финиковая помадка из сухого молока с белым перцем, кардамоном и сливочным маслом «По-делийски»
- Кизиловая помадка с вишневым сиропом и лимонной кислотой «Джабдюнская»
- Ореховая помадка из сухого молока «Барфи»

- Фисташковая помадка из сухого молока с розовой водой, кардамоном и топленым маслом «Гвалиярская»
-
- Молочная помадка по-татарски «Шеморданская»
-
- Сливочная помадка из гороховой муки с орехами кешью и кокосовой стружкой «Колхапурская»
-
- Сливочная помадка с мукой из нута, фундуком, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Нежные индийские сласти „Ладу“»
-
- Шоколадная помадка «Ист-вест»
-
- Шербет
- Мятный шербет с лимонным или алычовым соком «Дарвешанский»
-
- Виноградный шербет с орехами и сахарным сиропом «Мирзаанский»
-
- Лимонный шербет «Мармарис»
-
- Лимонно-шафрановый шербет с семенами кинзы или базилика «Гурджаанский»
-
- Гранатовый шербет «Купринский»
-
- Шербет из урюка или кураги «Учкудукский»
-
- Персиковый шербет с лимонным соком «От тетушки Абаль»
-
- Цитрусовый шербет с белым вином «Джермук»
-
- Клубничный шербет с розовым вином и лимонным соком «Цурибский»
-
- Фруктовый шербет с апельсинным и лимонным соком, чаем, цедрой и мятой «Малгобек»
-
- Арбузный шербет «Ибн-Хоттабыч»
-
- Молочный шербет «По-подмосковному»
-

- Сливовый шербет с фруктово-ягодным мороженым и шоколадным сиропом с ванилью «Этбаш»
-
- Яблочно-грушевый шербет с фруктово-ягодным мороженым и лимонным соком «Алмалык»
-
- Лимонно-молочный шербет с грецкими орехами и фруктово-ягодным мороженым «Уджарский»
-
- Козинаки
- Медовые козинаки с грецкими орехами «Гелиболу»
-
- Арахисовые козинаки с кунжутом и лимонным соком «Тиреболу»
-
- Ванильные козинаки с грецкими орехами, медом и сахарной пудрой по-грузински «Гардабани»
-
- Рябиновые козинаки с орехами «Октябрьские»
-
- Кунжутные козинаки с искусственным медом «Таузские»
-
- Овсяные козинаки с растительным маслом «Ивановские»
-
- Арахисовые козинаки с медом «Услада халифа»
-
- Грильяж
- Ореховый грильяж с медом «Сезам»
-
- Маковый грильяж с грецкими орехами и медом «Бармерский»
-
- Ореховый грильяж с клубничным или земляничным вареньем и вафлями «Бингельский»
-
- Шоколадный грильяж с орехами, цукатами, ягодным вареньем, сливочным маслом и вафлями «Махараджский»
-
- Нуга
- Ореховая нуга с медом, белками и вафлями «Нега»
-
- Сахарно-ореховая нуга с медом, белками, ванилью и вафлями «Эрбильская»
-

- Шоколадно-ореховая нуга с лимонным соком и вафлями «Кветта»
-
- Торт из нуги с апельсинами, ванилью и начинкой из горького шоколада, миндаля и лимонных цукатов «Султанский»
-
- Цитрусовая нуга с курагой или изюмом, цедрой, грецкими орехами и сиропом «Малика»
-
- Медовая нуга с печеньем, орехами, ванилью, лимонным соком, сахарной пудрой и корицей «Исфаханская»
-
- Миндальная нуга со сливочным маслом «Фердоусская»
-
- Фиалковая нуга с фисташками, семенами пинии и виноградным сахаром «От младшей жены шахиншаха»
-
- Коричная нуга с орехами, цукатами-ассорти, горьким шоколадом, кардамоном, сливками, мускатным орехом и имбирем «От старшей жены шейха»
-
- Арахисовая нуга в шоколадной глазури с медом, лимонным соком, бисквитом и ванилью «Эмирская»
-
- Сливочная нуга с какао, орехами и сахарной пудрой «Ахвазская»
-
- Сливочная нуга с какао, печеньем, сахарной пудрой, коньяком и джемом «Испано-арабская»
-
- Блюда из орехов
- Грецкие орехи в шоколаде с какао, сливками и сливочным маслом «Миянвали»
-
- Ореховые шарики с изюмом, кукурузным толокном, сахарной пудрой и фруктовой эссенцией «Янчмиш»
-
- Жареные грецкие орехи в сахарной пудре с кунжутным или оливковым маслом «Рамади»
-
- Шоколадно-ореховые шарики с кофе, молоком и ванилью «По-бабольски»
-

- Жареные грецкие орехи с медом и сахарной пудрой «Денау»
- Грецкие орехи или миндаль с пшеницей, кунжутом и изюмом «Иджеванские»
- Торт без выпечки из лесных орехов с молочно-желтковым кремом «Ровоят»
- Грецкие орехи с малиной и сахарной пудрой «Гардабани»
- Орехово-ягодные лепешки с медом и молотыми сухарями «Цурибские»
- Суфле из грецких орехов с яйцами и сливками «Абовянское»
- Грецкие орехи с виноградным соком, мукой и сахаром «Чурчхела по-грузински»
- Запеченные арахисовые шарики с белками и сахаром «Агвали»
- Ореховые кусочки с медом, маком, сахаром и корицей «Маковники»
- Обжаренные фисташки с горным суглинком – гульватой «Узбекская экзотика»
- Блюда, обжаренные во фритюре
- Ромбики с маком или грецкими орехами «Чак-чак по-татарски»
- Мучные кусочки с медом, молоком и яйцами «Чак-чак по-казахски»
- Кусочки теста в медово-сахарном сиропе «Чак-чак по-башкирски»
- Мучная лапша с коньяком, медом и сахаром «Чак-чак по-узбекски»
- Ананасные шарики с сахарной пудрой «Гюзли»
- Сливочные шарики из дрожжевого теста с лимонной цедрой, кардамоном, гвоздикой и сахарной пудрой

«Баниясские»
-
- Сахарные шарики в сиропе «Дибанские»
-
- Молочные подушечки с сахаром и смальцем «Чахолдах»
-
- Пряные лепешечки с кардамоном, мускатным орехом и сливочным маслом «Банановые пури»
-
- Кусочки теста с сахарной пудрой «Клецки по-армянски»
-
- Молочные клецки с сахарной пудрой «Аксеки»
-
- Имбирные прямоугольнички с медом, водкой и сахарной пудрой «Тюнпяки»
-
- Ванильная лапша с сахарной пудрой «Лаука»
-
- Квадратики-хворост с сахарной пудрой по-еврейски «Таки да!»
-
- Спиральки-хворост из дрожжевого теста «Урама»
-
- Колечки из пшеничной и рисовой муки с медом «Золото Востока»
-
- Молочные бантики-хворост со сметаной и сахарной пудрой «Пова»
-
- Медовые шарики с водкой, орехами или изюмом «Гевашские»
-
- Пахлава, баклава, коврижки, пряники
- Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»
-
- Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»
-
- Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов, кориандра и кардамона «Ахваз-пахлава»

- Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Баакуба»
- Медовые пряники с корицей и гвоздикой по-еврейски «Хоник-леках»
- Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой «Батуми-пахлава»
- Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Чеильдакская баклава»
- Печенье, коржики, рогалики
- Сливочное печенье с фруктовым пюре «Бакинское курабье»
- Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»
- Печенье из теста с топленым маслом и сахарной пудрой по-азербайджански «Унла-нан»
- Миндальное печенье с изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширвани-нан»
- Миндальное печенье из теста с топленым маслом и сахаром по-армянски «Ншаблит»
- Миндально-медовые коржики с корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»
- Шафрановое печенье с сахарной пудрой, молоком и сливочным маслом по-армянски «Шакар-лохум»
- Сливочное печенье с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном, коричневым сахаром и шоколадной глазурью «Денизли»
- Медовое печенье из слоеного теста с топленым маслом по-армянски «Юхатерт»
- Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном, манной крупой и сахарной пудрой «Муш»

- Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Холонское»
-
- Имбирное печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой и медовым сиропом «Новогодний тейглах»
-
- Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»
-
- Изюмные шарики с грецкими орехами, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Хасеке»
-
- Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»
-
- Пироги
- Сливочный пирог с начинкой из тыквы, яблок, кураги, изюма-ассорти, меда, чернослива и орехов «Банну»
-
- Пирог из дрожжевых пирожков с маком, изюмом, ванилью, сахарной пудрой и медовой глазурью «Акко»
-
- Сметанный пирог с начинкой из грецких орехов, изюма и сахара «По-алавердински»
-
- Пирог с курагой, изюмом, орехами и сахаром «Марашский»
-
- Пирог на топленом масле с сахарным сиропом и начинкой из орехов и изюма «1002-я сказка Шахразады»
-
- Пирог из слоеного дрожжевого теста с медом, курагой, изюмом, безе и грецкими орехами «Айдын»
-
- Пирог с финиками, курагой, изюмом, семенами тыквы или подсолнечника, сахаром и медом «Барбамбия»
-
- Пирог с маком, грецкими орехами, коричневым сахаром, корицей, медом и цукатами «Киргуду»
-
- Пирог с жареным миндалем, сливочным маслом, сахарной пудрой, черносливом и лимонным соком «Артвин»
-
- Пирог из манной крупы, кефира, сахара, кокосовой стружки

с орехами и лимонным сиропом по-арабски «Басбусский»

- Маковый пирог из дрожжевого теста со сливочным маслом по-армянски «Арагац»
- Сливочный пирог с начинкой из бананов по-алжирски «Сетифский»
- Медовый пирог с кофе, фундуком, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом «Леках»
- Медовый пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, свежим имбирем и мускатным орехом «Новогодний леках»
- Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Чорлу»
- Пирог из теста на маргарине с начинкой из бананов, миндаля, молотых сухарей и корицы «Инегель»
- Яблочный пирог из картофельной и мацовой муки с изюмом, лимоном, орехами и корицей «К празднику Песах»
- Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой и слоеной начинкой из риса, изюма, кураги, чернослива, топленого масла, яиц и корта по-татарски «Губадия»
- Сливочный пирог с кремом из мандаринного сока и апельсинов «Тбилисо»
- Цитрусовый бисквит из мацовой муки «Рецепт XIII века»
- Медовый пирог с маком, изюмом и лимонной цедрой «Геваш»
- Бисквитный пирог из мацовой муки с лимоном и цукатами «Лакомство от бабушки Евы»
- Пирог из теста на молоке с начинкой из меда, грецких орехов, муки и сливочного масла «Када по-аджарски»
- Пирог с маком, сахаром и сливочным маслом по-татарски «Уруссу»

- Сливочный пирог с лимонно-яблочной прослойкой и начинкой из джема, сухофруктов, грецких орехов и корицы «Эль-Гамр»
-
- Пирог из теста с коньяком и начинкой из творога, лимонной цедры и абрикосного варенья «Биледжик»
-
- Пирог с курагой, сушеными яблоками, засахаренными грецкими орехами, корицей, бренди, ликером, вином, лимонами и апельсинами «К празднику Нового года деревьев»
-
- Пирог из слоеного теста с молочным кремом и лимонным сиропом «Ускюдарский»
-
- Ореховый пирог из дрожжевого теста с коньяком, корицей, гвоздикой и лимонным сиропом «Шалом!»
-
- Пирог из дрожжевого теста с вареньем, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хопский»
-
- Пирожки
- Пирожки из теста с апельсинным соком и начинкой из миндаля, меда, сахарной пудры и корицы «Абаданские»
-
- Сливочные пирожки с ванилью, лимонным соком и начинкой из кураги, изюма, сахара и гвоздики «Марибские»
-
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из орехов, сахара, корицы и кардамона по-азербайджански «Шакер-бура»
-
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мака, молока, меда и изюма «Маковый хоменташен»
-
- Сливочные пирожки из теста с лимонным соком и начинкой из сушеных слив и сахарной пудры «Хоменташен с черносливом»
-
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, сахара и шафрана «Синджарские»
-
- Рулеты
- Рулетики из дрожжевого теста с абрикосным пюре «Шемахинские мютаки»

- Рулетики из дрожжевого теста с сахарной пудрой и начинкой из грецких орехов «Янбу»
- Сметано-сливочные рулеты с начинкой из грецких орехов, меда, сахара и корицы «Мирбатские»
- Слоеный пирог с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»
- Масляный рулет с лимонной начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья и изюма «Флуден»
- Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Курталанский»
- Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Иламский»
- Сливочный рулет из слоеного теста и орехово-яблочной начинкой с изюмом, апельсинной цедрой, сахаром и корицей «Джаскский»
- Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»
- Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Эрменак»
- Рулет из лаваша с начинкой из слив в виноградном уксусе и сахарной пудры «От шеф-повара Вахтанга»
- Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Казбеги»
- Рулет из лаваша с яблоками, абрикосным конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Цагери»
- Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Галийский»
- Рулет из вытяжного теста с яблоками, изюмом, обжаренными панировочными сухарями, корицей, миндалем и взбитыми сливками «По-ашкелонски»

- Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосным вареньем «Хацевский»
-
- Хлеб, булочки, лепешки, бублики
- Финиковый хлеб с миндалем, ванилью и сахарной пудрой по-арабски «Эль-сладость»
-
- Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»
-
- Хлеб из дрожжевого теста с джемом, апельсинной цедрой и сахарной пудрой «По старинному рецепту алжирских евреев»
-
- Булочки из дрожжевого теста с корицей и изюмом по-арабски «Хобз бель эрфа»
-
- Сахарные булочки с ванилью по-армянски «От тетушки Наринэ»
-
- Булочки из дрожжевого теста с начинкой из муки, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»
-
- Лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»
-
- Лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Назук»
-
- Бублики из дрожжевого теста с семенами кунжута «Турецкий симит»
-
- Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Моисеевские»
-
- Иллюстрации

Гера Треер
Восточные сладости

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится.

Наследие кандалачи

…Надо только преодолеть страх, думал кондитер Али Мухиддин Хаджи Бекир, потому что нужно сосредоточиться и тщательно приготовить то, что требует разгневанный султан. Правитель вчера сломал зуб – о ужас! – раскусив леденец. Али предстояло придумать угощение, которое он мысленно называл мягким леденцом. Драгоценный, на вес золота, сахар под рукой, вода, эссенция из лепестков роз… Ах да, немного крахмала… Не переусердствовать, всего в меру… Пожалуй, чуть добавить эссенции… Кажется, готово…

Султан не только остался доволен новым лакомством, но и приказал прославить имя своего кандалачи – так на Востоке называли тех, кто владел искусством приготовления сладостей. Али Мухиддин Хаджи Бекир с конца XVIII столетия известен как автор рецепта рахат-лукума – что по-нашему означает «удобный кусочек».

Вероятно, рецептура халвы, нуги, шербета, зефира, пастилы, пахлавы, грильяжа и козинаков (относительно двух последних было бы весьма интересно узнать о целостности зубов сладкоежек), тоже была вполне авторская, однако сегодня, увы, выдумщики этих уникальных блюд – собирательный для нас образ. Возблагодарив их за щедрость, возьмемся за дело и с помощью нашей книги постараемся продолжить их сладкую традицию.

Питательную халву – по-арабски «сладость», – появившуюся в V веке до н. э. (!) на территории Ирана, приготовим на основе карамели. Не будем огорчаться оттого, что вряд ли нам удастся узнать вкус той оригинальной халвы, воздушной и тающей во рту, поскольку делалась она из сахара, орехов и мыльного корня. В Индии, Пакистане и Персии больше популярна халва на основе семолины (манной крупы), и ее вкус нам абсолютно доступен.

Для пахлавы (баклавы) приготовим слоеное тесто и раскатаем его в тончайшие пласты. Смажем их орехово-медовой массой, испечем и пропитаем медовым сиропом. Колдуя над этой сластью, вспомним, что похожий рецепт был найден в Месопотамии – в книге рецептов блюд из грецких орехов. По словам историка Нури Джанлы, первое упоминание о пахлаве в ее нынешнем виде датировано XV веком. В поваренной книге музея османских султанов сохранилась запись времен султана Фатиха (Мехмеда II), согласно которой первая пахлава была приготовлена во дворце в августе 1453 года: «Традиция готовить тонкое тесто для пахлавы пришла от ассирийцев. Уверяют, что

султану настолько понравилось изобретение повара, что он повелел увековечить его рецепт. С тех пор пахлаву готовят на каждом празднике».

Отведав домашнюю нугу, каждый из нас может ощутить себя падишахом, поскольку на Востоке нугу называли райской усладой падишахов. Смешаем сахарный сироп, взбитые белки, цукаты, орехи, ваниль, лимонную цедру… Не правда ли, опахала из разноцветных перьев диковинных птиц великолепно освежают роскошно убранный зал, где вы возлежите на покрытом парчой ложе…

Ни в коем случае не выходя из образа, утолим жажду и насытим организм витаминами, минералами и микроэлементами, приготовив шербет. Смешаем кусочки фруктов и различные соки, доведем все до кипения, охладим и просто добавим воды. Чувствуете прохладу не только от опахал?..

Мужчины, внимание! Арабы приписывали сладостям не только магическую силу. И не зря! На сладострастном Востоке этому есть объяснение: восточные сладости полезны для сильного пола, особенно удивительное сочетание меда и орехов – смесь, оказывающая сказочно положительное влияние на мужское здоровье. Готовят ее восточные люди, которые знают толк в любви.

С пожеланием незабываемых впечатлений

Гера Треер, автор-составитель

Халва

Ореховая халва с медом «Восточная простота»

...

- *300 г очищенных орехов (грецких, арахиса)*
- *200 г меда*

Ядра орехов слегка обжарьте на сухой сковороде, всыпьте в кипящий мед и тщательно перемешайте. Полученную массу разложите в формочки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав на кусочки.

Сахарная карамель с топленым маслом и лимонным соком по-таджикски «Куруксай-халва»

...

• 2 ст. ложки муки
• 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота – на кончике ножа
• 10 ст. ложек сахара
• 21 /2 ст. ложки воды
• 1 ч. ложка топленого масла

В кастрюлю с водой всыпьте сахар и доведите до кипения. Затем добавьте лимонный сок или кислоту и поварите, помешивая, до получения густой карамельной массы. Вылейте ее на противень и вытягивайте до появления белого цвета.

Одновременно с приготовлением карамели в отдельной посуде растопите масло, всыпьте в него просеянную муку и, помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не приобретет светло-желтый цвет. Подготовленную муку распределите ровным слоем по горячей растянутой карамельной массе, стараясь все тщательно перемешать.

Полученную халву вытяните в тонкие нити, нарежьте их небольшими кусочками и сверните в виде колбасок. Это блюдо желательно готовить в небольшом количестве и сразу же подавать к столу, поскольку при хранении такая халва становится влажной и теряет форму.

Мучная халва с грецкими орехами и топленым бараньим жиром «От прекрасной Зарины»

...

• 2 стакана муки
• 1/2 стакана ядер грецких орехов или арахиса
• 2 стакана сахара
• 2 стакана воды
• 3 ст. ложки топленого бараньего жира

Грецкие орехи или арахис всыпьте на сухую сковороду и обжарьте. Затем остудите, удалите тонкую кожицу, ядра растолките крупными кусочками.

В кастрюле с толстым дном разогрейте бараний жир (можно заменить его смальцем или топленым маслом), постепенно всыпьте просеянную муку и обжарьте все, помешивая, до тех пор, пока масса не приобретет коричневый оттенок.

Сахар растворите в теплой воде, доведите до кипения и сварите сироп. Постепенно влейте его, помешивая, в мучную смесь, добавьте подготовленные орехи и все тщательно перемешайте. Полученную массу влейте в тарелки или на противень и разровняйте поверхность. Остывшую халву нарежьте кусочками.

Ванильная халва с топленым бараньим жиром «От нежной Джамили»

...

• 1 стакан муки
• 1/3 ч. ложки ванилина
• 1 стакан сахара
• 2 1/2 стакана воды
• 6 ст. ложек топленого бараньего жира или топленого масла

В кастрюле с толстым дном или в сковороде разогрейте бараний жир или топленое масло, затем всыпьте, постоянно помешивая, просеянную муку и обжарьте все, не прекращая помешивать, до коричневого цвета.

Сахар растворите в горячей воде, влейте в мучную смесь и прокипятите на слабом огне до загустения. Затем добавьте ванилин, перемешайте и уложите в порционные вазочки. Подавайте, слегка остудив, в горячем виде к чаю.

Мучная халва с топленым маслом и ванилью «От страстной Гюзель»

...

- *2 стакана муки*
- *1 щепотка ванилина*
- *3/4 стакана сахара*
- *2 стакана топленого масла*

На сковороду насыпьте муку слоями толщиной 3 – 4 см. Постоянно перемешивая, обжарьте ее до коричневатого цвета. Отдельно в жаровню положите масло, сахар и прокипятите смесь до полного растворения сахара (около 5 минут).

Затем всыпьте обжаренную муку и все тщательно перемешайте. Полученную массу разложите ровным слоем толщиной 5 – 6 см в форму, уплотните и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав на кусочки.

Медовая халва с топленым маслом по-армянски «Эчмиадзинская»

...

- *3 стакана муки*
- *7 ст. ложек меда*
- *200 г топленого масла*

В сковороде распустите масло, всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте и, не прекращая помешивать, обжарьте до образования рассыпчатой массы желтого цвета. Затем добавьте мед, снова перемешайте и продолжайте обжаривать еще 5 минут.

Готовую халву уложите на тарелку или противень и разровняйте поверхность с помощью мокрой скалки. Слегка остудите и разрежьте на небольшие кусочки.

Жидкая халва с орехами-ассорти и топленым маслом «Халвайтар»

...

• 1 стакан муки

• 2/3 стакана арахиса, миндаля и грецких орехов

• 1 стакан сахара

• 2 стакана воды

• 3 1/2 ст. ложки топленого масла

Арахис всыпьте в сухую сковороду, обжарьте, остудите и удалите тонкую кожицу. Очищенные от скорлупы грецкие орехи, миндаль и обжаренный арахис растолките в ступке до получения небольших кусочков.

В глубокую сковороду или сотейник с разогретым топленым маслом всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков, и обжарьте до тех пор, пока мука не приобретет коричневатый оттенок.

Сахар растворите в кипящей воде, влейте полученный сироп в посуду с мукой и, помешивая, поварите на слабом огне до густоты сметаны. Добавьте орехи, перемешайте и поварите еще 10 минут.

Подавайте к чаю в горячем виде, разложив в порционные пиалы или вазочки.

Медовая карамель с белками, сахарной пудрой и корицей «Решид-халва»

...

- *1 1/3 стакана муки*
- *3/4 стакана меда*
- *2 яйца*
- *6 белков*
- *1/2 стакана сахара*
- *2 ст. ложки сахарной пудры*
- *1/3 ч. ложки корицы*
- *2 1/2 стакана растительного масла*

Отделите белки от желтков и взбейте белки в течение 15 – 20 минут. Желтки взбейте отдельно в течение 10 – 15 минут, затем смешайте с белками и, постепенно вводя просеянную муку, продолжайте взбивать еще 20 – 25 минут при температуре 18 – 20 ˚С.

Полученную массу уложите на рабочую поверхность, разделите на небольшие порции и каждую раскатайте в виде тонкой лепешки. Положите их друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились, и разрежьте по диаметру пополам.

Каждую стопку сверните по ширине в трубочку, нарежьте в виде лапши и рассыпьте ее на посыпанной мукой поверхности в 1 слой, чтобы лапша подсохла и не слиплась. Затем лапшу всыпьте в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарьте, помешивая, в течение 5 – 7 минут до появления светло-золотистого оттенка. Готовую лапшу извлеките шумовкой и положите в дуршлаг для удаления излишка масла.

Смешайте мед с сахаром и поварите, помешивая, на слабом огне в течение 20 – 30 минут. Обжаренную лапшу уложите на противень, залейте полученным медовым сиропом, разровняйте поверхность с помощью смоченной в холодной воде скалки, разрежьте на небольшие кусочки (квадратики, прямоугольники, ромбики) и поместите на 1 час в холодильник.

Готовую халву посыпьте смесью из сахарной пудры и корицы.

Подавайте, уложив на блюдо.

Манная карамель с корицей, лимонной цедрой и сахарной пудрой по-болгарски «Грис-халва»

...

Для основы:
• 2 стакана манной крупы
• 31/2 ст. ложки сахарной пудры
• 1/2 ч. ложки корицы
• 100 г сливочного масла
• 1 неполный стакан растительного масла
Для сиропа:
• тертая цедра 2 лимонов
• 2 1/2 стакана сахара
• 5 стаканов воды

В сковороду с разогретым растительным (желательно рафинированным) маслом всыпьте манную крупу и, помешивая, обжарьте на слабом огне до золотистого цвета. Затем к обжаренной крупе добавьте размягченное сливочное масло и горячий сахарный сироп, снова перемешайте, накройте крышкой и продолжайте варить в течение 10 – 15 минут.

Готовую халву разлейте в формочки и дайте остыть. Подавайте, посыпав смесью из сахарной пудры и корицы.

Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, доведите до кипения, добавьте мелко натертую лимонную цедру и поварите все при слабом кипении в течение 10 минут.

Ореховая халва с медом и семенами конопли «От зажигательной Саиды»

...

- *250 г меда*
- *250 г очищенных грецких орехов*
- *250 г семян конопли*
- *растительное масло – для смазывания посуды*

Семена конопли обжарьте на сухой сковороде и очистите от шелухи, растирая руками. Мед прогрейте, проверив его готовность следующим образом: в холодную воду влейте каплю меда, и, если капля загустеет, мед готов.

В снятый с огня мед всыпьте орехи и все перемешайте. По желанию орехи растолките или оставьте крупными. Пока халва горячая, быстро уложите ее в посуду, предварительно смазанную маслом. Подавайте, нарезав кусочками.

Манная халва с фундуком или грецкими орехами, изюмом и ванилью по-индийски «Мадрасская»

...

• 1 стакан манной крупы
• 7-9 ядер грецких орехов или 1/2 стакана очищенного фундука
• 2 ст. ложки изюма без косточек
• 1/4 пакетика ванилина
• 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки топленого масла

Изюм тщательно промойте, замочите на 30 – 40 минут в холодной воде и откиньте на сито. Орехи нарубите или растолките на мелкие кусочки.

В глубокой сковороде распустите топленое масло, затем тонкой струйкой, помешивая, всыпьте манную крупу и, не прекращая помешивать, обжарьте крупу до золотистого цвета.

Добавьте орехи, изюм, сахар, ванилин, перемешайте и поварите на слабом огне еще 30 минут. Готовую халву уложите на ровную поверхность и дайте остыть. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки.

Медовые квадратики из ядрышек урюка «Магиз-халва»

...

• ядрышки урюка и мед – по вкусу
• растительное масло – для смазывания противня

Ядрышки урюка обжарьте на сухой сковороде и уложите на смазанный маслом противень слоем толщиной 1 см. Сварите густой медовый сироп с добавлением небольшого количества воды. Полученным сиропом залейте подготовленные ядрышки и дайте остыть. Подавайте, нарезав квадратиками.

Манная халва с изюмом, миндалем, кардамоном, гвоздикой, корицей и шафраном «Лахорская»

...

• 1 стакан манной крупы
• 2 ст. ложки очищенного миндаля
• 2 ст. ложки светлого изюма без косточек
• цедра 1 апельсина
• 3/4 стакана сахара
• 1 ч. ложка молотого кардамона
• 1/4 ч. ложки молотой гвоздики
• 1/4 ч. ложки корицы
• 1/4 ч. ложки шафрана
• 2 стакана воды
• 5 ст. ложек топленого масла

В толстостенную кастрюлю с теплой водой всыпьте сахар, гвоздику, корицу, кардамон, шафран и мелко натертую апельсинную цедру. Поварите все, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара.

Затем увеличьте огонь, доведите сироп до кипения и на слабом огне покипятите в течение нескольких минут. Готовый сироп процедите через сито, добавьте промытый изюм, накройте крышкой и отставьте на некоторое время.

В глубокой сковороде или сотейнике нагрейте на слабом огне топленое масло, добавьте манную крупу и, постоянно помешивая, обжарьте в течение 10 минут, пока крупа не разбухнет и не приобретет золотистый оттенок.

Снимите посуду с огня и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влейте сироп. Поместите кастрюлю на очень слабый огонь и, не прекращая помешивать, поварите содержимое около 10 минут, пока крупа не впитает всю жидкость.

Когда халва немного остынет, разложите ее в десертные тарелочки или в широкие вазочки. Подавайте, украсив миндалем. При необходимости можно слегка подогреть халву, подержав

кастрюлю с ней на водяной бане.

Манная халва с карамелью, изюмом, цедрой и соком апельсинов «Джафна»

...

• 1 стакан манной крупы
• 1 1/2 ч. ложки изюма без косточек
• 2 ч. ложки тертой апельсинной цедры
• сок 1 апельсина
• 1 1/2 стакана сахара
• 21 /2 стакана молока
• 200 г сливочного масла

Молоко влейте в кастрюлю и доведите до кипения. В другую кастрюлю всыпьте сахар и растопите его на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, чтобы не пригорел. Как только расплавленный сахар станет светло-коричневым, уменьшите огонь до минимума и очень медленно влейте горячее молоко.

Перемешайте закристаллизовавшийся сахар и снова поместите кастрюлю на слабый огонь на 5 – 10 минут, чтобы сахар растворился. Затем всыпьте в молоко промытый изюм и апельсинную цедру, влейте апельсинный сок и все перемешайте.

Отдельно в кастрюле растопите сливочное масло, всыпьте в него манную крупу и обжарьте ее в течение 15 минут, регулярно помешивая, пока крупинки не станут золотисто-коричневыми. Уменьшите огонь до минимума и медленно влейте молоко-карамель.

Все перемешайте, чтобы не было комочков, плотно накройте крышкой и поварите на слабом огне еще несколько минут, пока крупа не впитает всю жидкость. Готовую халву размешайте несколько раз, чтобы она разрыхлилась, и уложите на блюдо. Подавайте в горячем виде.

Ромбики из жареной кукурузы с орехами, медом и топленым маслом «Бадрок-халва»

...

- *200 г обжаренных зерен кукурузы*
- *200 г любых очищенных орехов*
- *1/2 стакана меда*
- *1 ч. ложка топленого масла*

Обжаренные зерна кукурузы и обжаренные ядра орехов растолките в ступке или пропустите через мясорубку. Полученную смесь уложите в тарелку, смазанную маслом. Залейте все растопленным медом, тщательно перемешайте и разровняйте слоем толщиной 1 см. Подавайте к чаю, нарезав ромбиками.

Манная халва с изюмом, орехами, мускатом, шафраном, молоком и сливочным маслом «Пешаварская»

...

• 1 стакан манной крупы
• 5-6 ядер фундука или 2 ядра грецких орехов
• 2 ст. ложки изюма без косточек
• 1 1/2 стакана сахара
• 21/2 стакана молока
• 1/3 ч. ложки молотого шафрана
• 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха
• 200 г сливочного масла

Молоко вскипятите, всыпьте в него сахар, шафран и мускатный орех, размешайте и прокипятите еще 1 минуту. Затем добавьте промытый и обсушенный изюм и продолжайте кипятить на слабом огне в течение 10 минут, периодически помешивая.

Фундук или грецкие орехи слегка обжарьте на сливочном масле и растолките в ступке. Сливочное масло нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю и растопите на среднем огне.

Всыпьте манную крупу и, помешивая деревянной лопаточкой, обжарьте ее в течение 10 – 15 минут, пока крупа не станет золотисто-коричневой и масло не начнет отделяться от крупы. Уменьшите огонь и, быстро размешивая, чтобы не было комочков, тонкой струйкой влейте молочный сироп.

Всыпьте толченые орехи, накройте кастрюлю крышкой и продолжайте варить содержимое на слабом огне еще 2 – 3 минуты, чтобы впиталась вся жидкость. Готовую халву разрыхлите, несколько раз быстро перемешав, и уложите на блюдо или в вазу. Подавайте в теплом виде.

Манная халва с миндалем, изюмом, кардамоном, топленым маслом и молоком «От любвеобильной Хафизы»

...

• 1 стакан манной крупы
• 3 ст. ложки очищенного миндаля
• 2 ст. ложки изюма без косточек
• 1 стакан сахара
• 1 стакан молока
• 1/4 ч. ложки молотого кардамона
• 1 стакан воды
• 7 ст. ложек топленого масла

В кастрюлю с теплой водой всыпьте сахар, размешайте и доведите до кипения. Полученный сироп снимите с огня, влейте молоко и снова перемешайте.

В сковороде с толстым дном или сотейнике распустите топленое масло, всыпьте манную крупу и, постоянно помешивая, обжарьте ее до золотистого цвета. Уменьшите огнь, добавьте молочно-сахарный сироп, кардамон, предварительно промытый изюм и разделенный на половинки миндаль.

Поварите все до тех пор, пока сироп полностью не впитается. Готовую халву уложите в вазочки и слегка остудите. Подавайте в горячем виде.

Манная халва с гороховой мукой, миндалем, изюмом, шафраном, черным перцем, лавровым листом, мускатным орехом и сменами фенхеля «От пламенной Зухры»

...

• 5 ст. ложек манной крупы
• 2 1/2 ст. ложки гороховой муки
• 3 ст. ложки очищенного миндаля
• 2 ст. ложки темного изюма без косточек
• 1 стакан сахара
• 2 стакана молока
• 1/2 ч. ложки семян фенхеля
• 1 небольшой лавровый лист
• 1/4 ч. ложки шафрана
• 1/3 ч. ложки молотого черного перца
• 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха
• 5 ст. ложек топленого масла

В кастрюлю с толстым дном влейте молоко, добавьте сахар и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума, всыпьте шафран, промытый и обсушенный изюм, накройте кастрюлю крышкой и поварите все еще 5 минут.

В глубокую сковороду положите топленое масло, разогрейте его на среднем огне, добавьте лавровый лист, семена фенхеля и обжарьте в течение нескольких секунд. Всыпьте гороховую муку (желательно из нута), манную крупу и разобранный на половинки миндаль.

Продолжайте обжаривать, постоянно помешивая, на умеренном огне в течение 7 – 10 минут до тех пор, пока смесь не приобретет приятный золотистый цвет. Затем снимите сковороду с огня, влейте, непрерывно помешивая, тонкой струйкой горячий

сироп и, не прекращая помешивать, прокипятите все на слабом огне в течение 5 – 8 минут, пока вся жидкость не впитается и крупа не разбухнет.

Готовую халву уложите в вазочки или формочки, посыпьте черным перцем и мускатным орехом и слегка остудите. Подавайте к чаю.

Миндальная халва с манной крупой, мускатным орехом или корицей и сливочным маслом по-гречески «Салоникская»

...

• 2 1/2 стакана манной крупы
• 1/2 стакана очищенного миндаля
• мускатный орех или корица – на кончике ножа
• 4 стакана сахара
• 1 л воды
• 250 г размягченного сливочного масла

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, доведите до кипения и поварите при слабом кипении 10 минут до получения густого сиропа. В глубокой сковороде растопите сливочное масло, всыпьте манную крупу и, помешивая, обжарьте ее до тех пор, пока крупа не приобретет золотистый оттенок.

Затем влейте сахарный сироп и поварите все, постоянно помешивая, до загустения. Добавьте разделенные на половинки ядра миндаля, еще раз тщательно перемешайте и снимите с огня.

Готовую халву переложите в смазанную сливочным маслом форму или на противень, разровняйте поверхность и охладите. Подавайте, разрезав на небольшие кусочки, уложив на блюдо и посыпав тертым мускатным орехом или корицей.

Кофейная халва с фундуком, желтками, топленым маслом и ванилью по-арабски «Исмаилия»

...

• 1 стакан очищенного фундука
• 3 ст. ложки крепкого черного кофе
• 1/4 пакетика ванилина
• 4 желтка
• 2 стакана сахара
• 200 г топленого масла

Фундук обжарьте на сухой сковороде, немного остудите и растолките на крупные кусочки или разрежьте на половинки. Сахар всыпьте на сухую сковороду и расплавьте на слабом огне.

Когда сахар станет коричневым, добавьте в него орехи, перемешайте и прогрейте все еще 1 – 2 минуты. Полученную массу уложите на влажный противень или доску, охладите и измельчите.

Желтки разотрите добела с полученным карамелизированным сахаром, добавьте черный кофе, ванилин и поварите на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Затем немного охладите, тщательно перемешайте с размягченным сливочным маслом и уложите в вазочки или на тарелку (в этом случае сформуйте из халвы какую-нибудь фигуру).

Ореховая халва по-индийски «Бомбейская»

...

• 1 1/2 стакана очищенного фундука или миндаля

• 2-3 ст. ложки очищенных орехов кешью или фисташек – для украшения

• 1 1/2 стакана сахара

• 1 1/2 стакана сливок или молока

• 2 ст. ложки топленого или сливочного масла

Фундук или миндаль растолките, всыпьте в кастрюлю, залейте молоком или сливками, добавьте масло, сахар и, периодически помешивая, поварите при сильном кипении в течение 15 минут.

Когда жидкость выпарится наполовину, убавьте огонь и продолжайте варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока смесь не превратится в густую массу и не начнет отставать от дна кастрюли.

Полученную массу уложите на смазанный маслом противень и охладите. Влажными руками сформуйте из нее пласт толщиной 2,5 см и дайте ему затвердеть. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки и украсив каждый половинкой обжаренного ореха кешью или фисташками.

Фисташковая халва с топленым маслом, молоком и ванилью «Каирская»

...

• 1 1/2 стакана очищенных фисташек
• 1/2 ч. ложки ванилина
• 2 ст. ложки молока
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды
• 2 ст. ложки топленого или сливочного масла

Фисташки положите в широкую миску, залейте кипятком и оставьте на 30 минут. Затем откиньте орехи на дуршлаг, чтобы стекла вода, поместите в миксер или кухонный комбайн с металлическими насадками, добавьте молоко и измельчите орехи до получения пасты. Всыпьте сахар и все тщательно перемешайте.

В глубокой сковороде с антипригарным покрытием растопите на слабом огне масло, добавьте ореховую пасту и, постоянно помешивая, обжарьте все в течение 15 минут до тех пор, пока масса не загустеет. Затем всыпьте ванилин, перемешайте, уложите на смазанный маслом противень или поднос, разровняйте поверхность и остудите.

Застывшую халву разрежьте на небольшие квадратики ножом-пилкой. Подавайте, уложив на блюдо. Такая халва может храниться в холодильнике 2 – 3 недели.

Пшенная халва с топленым маслом и сахаром «От несравненной Катерины Матвеевны»

...

• 2 1/2 стакана пшена
• 1 1/2 стакана сахара
• 2 стакана воды
• 4-5 ст. ложек топленого масла
• 1 ст. ложка растительного или сливочного масла

Пшено переберите, тщательно промойте, обсушите, измельчите и просейте через сито. Полученную муку всыпьте в сковороду с разогретым топленым маслом и, помешивая, обжарьте до золотистого цвета.

Сахар растворите в теплой воде, доведите до кипения, поварите 3 – 5 минут, осторожно смешайте с мукой и тщательно перемешайте. Полученную массу поварите на слабом огне еще 7 – 10 минут до загустения. Затем уложите на смазанный маслом противень, разровняйте мокрой скалкой в пласт толщиной 5 см и оставьте на 12 часов. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки любой формы.

Кукурузная халва с медом и ягодным сиропом «От игривой Лейлы»

...

Для основы:
• 2 1/2 стакана кукурузных зерен
• 2/3 стакана меда
Для ягодного сиропа:
• 1 стакан клубники или малины
• 1 стакан сахара

Зерна кукурузы залейте холодной водой и оставьте на ночь. Затем поместите кастрюлю с кукурузой на сильный огонь и поварите в этой же воде, пока зерна не станут белыми.

Одновременно влейте мед в толстостенную кастрюлю и поварите на слабом огне до тех пор, пока капля, опущенная в холодную воду, не будет ломаться. В горячий мед всыпьте сваренную кукурузу, перемешайте до получения однородной массы, уложите ее на тарелки и дайте остыть.

Подавайте, разрезав на небольшие кусочки и полив ягодным сиропом. Сироп можно подать отдельно.

Для ягодного сиропа клубнику или малину очистите от плодоножек, осторожно промойте, положите в кастрюлю, добавьте сахар и немного воды, чтобы только покрыть ягоды, и поварите, непрерывно взбивая, до получения однородной массы.

Подсолнечная халва с растительным маслом и сахаром «Лакомство товарища Сухова»

...

• 4 стакана очищенных семян подсолнечника
• 3 ст. ложки муки
• 2 стакана сахара
• 1/2 стакана воды
• 1 ст. ложка растительного масла

Семечки промойте, обсушите и обжарьте на сухой сковороде. Затем пропустите 3 – 4 раза через мясорубку. Сахар всыпьте в сковороду, добавьте просеянную муку и обжарьте, помешивая, до светло-коричневого оттенка.

Влейте воду, снова перемешайте и поварите на среднем огне до загустения. Затем добавьте к сиропу молотые семечки и растительное масло. Перемешайте все до получения однородной массы, уложите ее в форму, придавите небольшим грузом и поместите на 2 – 3 часа в холодильник.

Готовую халву извлеките из формы и разрежьте на порционные кусочки. Подавайте, уложив в вазочку или на блюдо.

Молочная халва с ванилью, лимонной кислотой, сливочным маслом и подливкой из дыни по-киргизски «Гульча»

...

Для основы:
• 500 г сгущенного молока
• лимонная кислота и ванилин – на кончике ножа
• 1 1/2 стакана сахара
• 1 л воды
• 500 г сливочного масла
Для дынной подливки:
• 150 г дыни
• 1 стакан сахара

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, доведите до кипения и снимите пену. Затем добавьте лимонную кислоту и, постоянно помешивая, продолжайте варить еще 3 – 5 минут. Затем снимите кастрюлю с огня и, не прекращая помешивать, постепенно введите размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Полученную массу влейте на смазанный сливочным маслом противень, разровняйте поверхность мокрой ложкой и оставьте охлаждаться на 2 часа. Подавайте, разрезав на крупные кусочки любой формы, уложив на тарелочки и полив горячей дынной подливкой.

Для дынной подливки очищенную от кожицы и семян дыню нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, посыпьте сахаром и залейте водой так, чтобы она только покрыла продукты. Поместите кастрюлю на средний огонь и поварите содержимое, помешивая и разминая, до получения однородной массы.

Молочная халва с топленым маслом и сахаром по-узбекски «Джума»

...

- *3 ст. ложки муки*
- *1/2 стакана сахара*
- *2 стакана молока*
- *1 ст. ложка топленого масла*

В глубокой сковороде распустите топленое масло, затем всыпьте просеянную муку, все тщательно перемешайте и обжарьте до тех пор, пока мука не приобретет коричневый оттенок. Затем добавьте немного воды и снова размешайте, чтобы не было комочков.

Вскипятите молоко, всыпьте в него сахар и перемешивайте до полного его растворения. Затем смешайте молочный сироп с обжаренной мукой и поварите на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую халву уложите в смазанные маслом формочки и утрамбуйте. Подавайте, остудив и нарезав на порционные кусочки.

Морковная халва со сгущенным молоком, орехами-ассорти, изюмом, сливочным маслом и кардамоном «От любимой жены господина»

...

• 3 шт. моркови
• 2 ст. ложки изюма без косточек
• 1 ст. ложка любых молотых орехов
• 1/2 стакана ядер арахиса или миндаля
• 3 ст. ложки сгущенного молока
• 1 ч. ложка кардамона
• 1 стакан сахара
• 2 ст. ложки размягченного сливочного масла

Арахис или миндаль всыпьте на сухую сковороду и обжарьте, часто помешивая. Остудите (арахис очистите от тонкой кожицы) и растолките до получения мелких кусочков. Изюм тщательно промойте и обсушите.

Очищенную и вымытую морковь натрите на мелкой терке, добавьте сгущенное молоко, немного воды, все тщательно перемешайте и поварите до мягкости. Затем всыпьте сахар и продолжайте варить, время от времени помешивая, до тех пор, пока морковная масса не загустеет.

Добавьте сливочное масло, орехи, изюм, кардамон, все тщательно перемешайте и поварите еще 2 – 3 минуты. Полученную массу уложите на смазанный маслом противень, разровняйте поверхность и поместите на 1 – 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав на порционные кусочки, уложив на блюдо и посыпав молотыми орехами.

Морковная халва с изюмом, орехами-ассорти, кунжутом, семенами подсолнечника, отрубями, кокосовой стружкой, корицей и гвоздикой «Шамаханская»

...

• 1 стакан крупитчатой муки
• 2 шт. моркови
• 2 ст. ложки темного изюма без косточек
• 2 ст. ложки светлого изюма без косточек
• 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
• 2 ст. ложки измельченных орехов кешью
• 2 ст. ложки измельченных ядер миндаля
• 2 ст. ложки семян кунжута
• 2 ст. ложки семян подсолнечника
• 5-6 ст. ложек отрубей
• 2 ст. ложки кокосовой стружки
• 1 палочка корицы
• 1/2 ч. ложки молотой гвоздики
• 1 стакан сахара
• 2 стакана воды
• 5 ст. ложек топленого масла

Морковь очистите от кожицы, помойте и тонко нашинкуйте или натрите на крупной терке. В кастрюлю с толстым дном или в сотейник положите тертую морковь, сахар, толченую корицу, гвоздику, влейте воду и, время от времени помешивая, доведите смесь до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь и продолжайте варить еще 5 минут, пока морковь не станет мягкой.

Изюм промойте и обсушите. Муку просейте, всыпьте в сухую

сковороду и обжарьте, помешивая, в течение 10 минут. В толстостенной кастрюле разогрейте топленое масло, всыпьте подготовленную муку, орехи, кунжут, отруби и очищенные семена подсолнечника.

Обжарьте все, помешивая, в течение нескольких минут. Затем снимите кастрюлю с огня и, непрерывно помешивая, влейте в нее морковную массу. Поварите все, часто помешивая, еще 2 минуты, добавьте изюм, кокосовую стружку, перемешайте, снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 2 – 3 минуты.

Готовую халву разрыхлите ложкой и разложите в порционные вазочки. Подавайте в горячем виде.

Если халва получилась сухой, добавьте немного воды и тщательно перемешайте; если жидкой – поварите еще некоторое время, пока халвовая масса не загустеет.

Морковно-сливочная халва с миндалем, грецкими орехами, медом, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом и черным перцем по-индийски «Бхатинда»

...

• 9 шт. моркови
• 1-2 ст. ложки очищенного миндаля
• 2 ст. ложки изюма без косточек
• 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
• 1 ст. ложка меда
• 1/4 ч. ложки молотой гвоздики
• 1/4 ч. ложки молотой корицы
• 1 ч. ложка молотого кардамона
• мускатный орех – на кончике ножа
• 8 горошин черного перца
• 1 стакан сахара
• 1 1/2 стакана 10%-ных сливок
• 2 1/2 стакана цельного молока
• 3 ст. ложки топленого масла

Очищенную и вымытую морковь натрите на крупной терке, положите в кастрюлю с антипригарным покрытием или в сотейник, добавьте сливки, молоко и черный перец. Постоянно помешивая, доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и продолжайте варить, часто помешивая, еще 25 – 35 минут.

Спустя это время снизьте огонь до минимума и поварите все до тех пор, пока молоко не загустеет и смесь не станет почти сухой. Затем добавьте сахар, половину нормы кардамона и,

непрерывно помешивая, поварите молочный сироп еще 10 – 12 минут до тех пор, пока жидкость полностью не впитается. Извлеките черный перец и накройте сироп крышкой.

В сковороду с разогретым топленым маслом всыпьте разделенный на половинки или разрезанный на кусочки миндаль, обжарьте его до золотистого цвета и уложите с помощью шумовки на тарелку. Оставшееся от жарения миндаля масло влейте в посуду с морковно-молочным сиропом, добавьте промытый и обсушенный изюм, грецкие орехи, гвоздику, корицу и мускатный орех. Все тщательно перемешайте и поварите на слабом огне до тех пор, пока смесь не будет отставать от стенок кастрюли.

Снимите кастрюлю с огня, влейте мед, тщательно перемешайте, уложите халву на блюдо или тарелочки и посыпьте оставшимся кардамоном. Подавайте в горячем или теплом виде.

Картофельная халва с грецкими орехами, изюмом, миндалем, кардамоном и сливочным маслом по-индийски «Мехсана»

...

• 4 картофелины или 2 клубня батата
• 1/2 стакана очищенных грецких орехов
• 1 ст. ложка изюма
• 1 ст. ложка очищенного миндаля
• 1/2 ч. ложки молотого кардамона
• 1/2 стакана сахара
• 1 ст. ложка молока
• 200 г топленого или сливочного масла

Очищенные от скорлупы орехи растолките до получения небольших кусочков. Батат или картофель вымойте, очистите от кожуры, промойте и натрите на мелкой терке.

В глубокую сковороду с разогретым маслом всыпьте сахар, размешайте, добавьте молоко, орехи, кардамон и, помешивая, поварите на среднем огне до полного растворения сахара.

Затем добавьте тертый батат или картофель и продолжайте варить, непрерывно помешивая, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Полученную халву уложите на смазанный маслом противень, разровняйте поверхность и украсьте изюмом и половинками миндаля. Подавайте в теплом виде, уложив на тарелочки.

Рахат-лукум

Цитрусовый рахат-лукум «Самсун»

...

• цедра 1 апельсина или лимона
• 2-3 капли лимонного или апельсинного масла
• 4-5 ст. ложек сахарной пудры
• 1/2 стакана крахмала
• 5 стаканов сахара
• 2 стакана воды

Крахмал разведите 1 стаканом холодной воды и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. В кастрюлю с оставшейся водой всыпьте сахар, периодически помешивая, доведите до кипения и поварите на среднем огне 15 – 20 минут.

Затем при сильном кипении сахарного сиропа влейте крахмальный раствор, уменьшите огонь, добавьте мелко натертую цедру лимона или апельсина и, непрерывно помешивая, поварите до тех пор, пока масса не загустеет.

Когда масса будет отставать от стенок посуды, введите цитрусовое масло, еще раз перемешайте и уложите массу на выстланный пергаментной бумагой противень или в формочки. Разровняйте, приминая, с помощью мокрой ложки поверхность и дайте остыть в течение 4 – 5 часов. Подавайте, нарезав на квадратики, обваляв в сахарной пудре и уложив в вазочку.

Миндальный рахат-лукум «От застенчивой Зульфии»

...

- *1/2 стакана очищенного миндаля*
- *1/2 стакана сахарной пудры*
- *3 стакана крахмала*
- *3 стакана сахара*
- *6 стаканов воды*

Очищенный от скорлупы миндаль разделите на половинки. Крахмал разведите холодной водой (3 стакана), размешайте, чтобы не было комочков, и оставьте на некоторое время.

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его оставшейся водой и, время от времени помешивая, доведите до кипения, снимая пену. Затем влейте, быстро размешивая, крахмальный раствор, добавьте миндаль и, непрерывно помешивая, прокипятите до тех пор, пока масса не загустеет.

Уложите массу на поднос с высокими бортиками или на противень, сформуйте смоченными холодной водой руками или ложкой прямоугольный пласт толщиной 2 – 2,5 см и дайте ему застыть. Подавайте, нарезав на квадратики, обваляв в сахарной пудре и уложив в вазочку.

Фаршированный орехами рахат-лукум «От кокетливой Гюльчатай»

...

- *1 стакан очищенного миндаля*
- *1/2–1 стакан сахарной пудры*
- *3 ст. ложки крахмала*
- *4 стакана сахара*
- *4 стакана воды*

Миндаль (можно заменить его фундуком или обжаренным и очищенным от кожицы арахисом) закрепите на нитках (наподобие бус) длиной 15 – 20 см, привязав к нижнему концу нитки спичку, чтобы орехи держались. Крахмал залейте 1 стаканом холодной воды, размешайте и оставьте на некоторое время.

В кастрюлю с водой всыпьте сахар и вскипятите на сильном огне, при необходимости снимая пену. Затем, непрерывно помешивая, влейте крахмальный раствор и продолжайте варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

Кастрюлю поставьте на водяную баню, чтобы содержимое все время оставалось теплым, опустите в нее поочередно нанизанные на нитки орехи, сразу же извлеките и подождите, пока масса на них не застынет. Повторите процедуру несколько раз, наращивая слой лукума до желаемой толщины (лукум в кастрюле должен оставаться теплым).

Фаршированный лукум оставьте на несколько часов, чтобы он полностью обсох, и осторожно, взявшись за спичку, вытяните нитки. Полученные кусочки обваляйте в сахарной пудре и уложите на тарелочку или в вазочку.

Черносмородинный рахат-лукум «Игдыр». По старинному оригинальному рецепту

...

• 800 г (2 фунта) черной смородины
• 2-3 капли лимонного масла
• 2/3 стакана сахарной пудры
• 2 ст. ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала
• 1 кг (2 1/2 фунта) сахара
• 500 мл воды
• сливочное масло – для смазывания противня

Черную смородину разомните в пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2 – 3 капли лимонного масла и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Ванильный рахат-лукум «Ямбол»

...

• 1 стакан кукурузного крахмала
• 1/5 ч. ложки ванилина
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 1 стакан сахарной пудры
• 1 стакан сахара
• 1 стакан воды

Смешайте сахар с водой и приготовьте сироп (для улучшения процесса желирования в него можно добавить немного желатина). Всыпьте в сироп крахмал и уварите, добавив в конце варки лимонную кислоту и ванилин.

Полученную остывшую массу разлейте в лоточки, выстланные пергаментной бумагой, дайте массе загустеть и через 4 часа нарежьте прямоугольными кусочками.

Обваляйте их в сахарной пудре и уложите в сухую картонную коробку. Для придания цвета и вкуса в рахат-лукум можно добавить немного фруктово-ягодного сока или сиропа.

Рахат-лукум с фруктовым сиропом, орехами, цедрой, ванильным сахаром, куркумой или шафраном «Эз-Зибар»

...

• 1/2 стакана любых очищенных орехов

• 3-4 ст. ложки фруктового сиропа

• 2 ч. ложки цедры лимона или апельсина

• 1/4 ч. ложки шафрана или куркумы

• 1 пакетик ванильного сахара

• 100 г сахарной пудры

• 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала

• 4 стакана сахара

• 1 л воды

Грецкие орехи разделите на четвертинки, обжаренный и очищенный от кожицы арахис и миндаль – на половинки. Крахмал разведите в стакане холодной воды. В медный таз влейте оставшуюся воду, всыпьте сахар и поварите, снимая пену, до тех пор, пока сироп не станет прозрачным.

При сильном кипении влейте крахмальный раствор и, непрерывно помешивая деревянной ложкой, поварите все на слабом огне до загустения. Затем, не прекращая помешивать, поочередно добавьте фруктовый сироп, шафран или куркуму, орехи, цедру и продолжайте варить до полутвердого состояния, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.

Готовый лукум уложите на противень или в лоток слоем 2 – 2,5 см и охладите в течение 3 – 4 часов. Подавайте в вазочке, разрезав на квадратные кусочки и посыпав смесью из ванильного сахара и сахарной пудры.

Рисовый рахат-лукум с фруктовым соком «Ван»

...

• 1 неполный стакан риса
• 1 стакан апельсинного, абрикосного или персикового сока
• 1 стакан сахарной пудры
• 3 стакана сахара
• 1 л воды

Рис промойте, обсушите, всыпьте в кастрюлю с кипящей водой и сварите так, чтобы крупа полностью разварилась. В другую посуду влейте сок, всыпьте сахар, размешайте и поварите, постоянно помешивая и снимая пену, в течение 40 минут до получения тонкой нитки.

Сваренный до пастообразного состояния рис протрите через сито, смешайте с фруктовым сиропом и, непрерывно помешивая, продолжайте варить на слабом огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

После того как лукум немного остынет, уложите его на доску или противень в виде пласта толщиной 1,5 см, обровняйте края, обильно посыпьте сверху сахарной пудрой и оставьте на 24 часа для застывания.

Готовый лукум нарежьте квадратиками и обваляйте их в сахарной пудре. Подавайте, уложив в вазочку.

Земляничный рахат-лукум «Атаруз»

...

• 800 г (2 фунта) земляники
• 1 кг (2 1/2 фунта) сахара
• 500 мл воды
• 2 ст. ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала
• 2-3 капли лимонного масла
• 2/3 стакана сахарной пудры
• сливочное масло – для смазывания противня

Землянику протрите до получения пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего только около 50 г (4 лота) крахмала и прибавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее по желанию 2 – 3 капли лимонного масла и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Рахат-лукум с ягодным сиропом и розовым маслом «Роза Востока»

...

• 2 ст. ложки вишневого или малинового сиропа
• 1-2 капли розового масла
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 3 ст. ложки крахмала
• 4 стакана сахара
• 4 стакана воды
• 20 г сливочного масла или маргарина

Крахмал залейте 1 стаканом холодной воды, размешайте и оставьте на некоторое время. В кастрюлю с водой всыпьте сахар и доведите сахарный сироп до кипения на сильном огне, периодически снимая пену. Затем, непрерывно помешивая, влейте крахмальный раствор и продолжайте варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте вишневый или малиновый сироп, розовое масло и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник.

Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Лепешечки с коньяком, шафраном и топленым маслом «Шакер-лукум»

...

- *1 1/2 стакана муки*
- *1 ст. ложка коньяка*
- *2 желтка*
- *2/3 стакана сахарной пудры*
- *1/4 ч. ложки шафрана*
- *4 ст. ложки топленого масла*

Шафран залейте коньяком и размешайте. Топленое масло разотрите добела. Желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте топленое масло, коньяк с шафраном, тщательно перемешайте, всыпьте просеянную муку и замесите тесто.

Поместите его на 7 – 10 минут в холодильник, затем сформуйте шарики величиной с грецкий орех и слегка приплюсните их так, чтобы получились толстые лепешечки. Уложите их на противень, поместите в подогретую духовку и выпекайте на слабом огне в течение 7 – 10 минут. Готовые изделия уложите на блюдо. Подавайте к чаю.

Яблочный рахат-лукум «Изумительная старина»

...

• 800 г (2 фунта) антоновских яблок
• 1 кг (2 1/2 фунта) сахара
• 500 мл воды
• 2 ст. ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала
• 2-3 капли лимонного масла
• 2/3 стакана сахарной пудры
• сливочное масло – для смазывания противня

Яблоки нарежьте кружками вместе с кожурой, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите яблочное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2 – 3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Рахат-лукум с цукатами и ванилью «Эрегли»

...

На 1 кг сахара:

• 150 г крахмала

• 20 г цукатов или фруктового припаса

• 1/2 г ванили или 20 капель эссенции

• 3 г кремортатора (белый порошок, предохраняющий от кристаллизации; продается в аптеке)

• пищевой краситель – по вкусу

В медной луженой посуде с выпуклым дном нагрейте до кипения сахар с водой (500 мл). Пшеничный или маисовый (кукурузный) крахмал разведите в холодной воде (500 мл). Отдельно в холодной воде (50 мл) разведите кремортатор.

Когда сахарный сироп закипит, добавьте к нему холодную воду (500 мл), разведенный кремортатор, крахмал, помешивая по дну посуды деревянной лопаточкой. Полученную смесь, не переставая помешивать, уварите до полутвердого состояния.

Положите в нее фруктовый припас или цукаты, ваниль или эссенцию, закрасьте пищевым красителем, тщательно вымесите и уложите на деревянный поднос. Охлажденную массу нарежьте небольшими прямоугольниками.

Фисташковый рахат-лукум «Сахаб»

...

• 300-400 г фисташек
• 3 1/2 стакана сахара
• 1 стакан картофельного крахмала
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 1 стакан воды

Вскипятите сахар с водой, добавьте крахмал и поварите все до загустения, добавив в конце варки лимонную кислоту. В плоскую форму насыпьте половину нормы фисташек и залейте полученной массой. Посыпьте оставшимися фисташками и дайте остыть. Подавайте, нарезав на кусочки продолговатой формы.

Фруктовый рахат-лукум с ванилью «Эль-Карак»

...

• ванилин и фруктовая патока – по вкусу
• 3 ст. ложки сахарной пудры
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 1 стакан картофельного крахмала
• 3 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды

Вскипятите сахар с водой, добавьте крахмал и поварите все до загустения, добавив в конце варки фруктовую патоку, ванилин и лимонную кислоту. Влейте полученную массу в плоскую форму и дайте застыть. Подавайте, нарезав на кусочки и посыпав сахарной пудрой.

Малиновый рахат-лукум «Синоп»

...

• 800 г (2 фунта) малины
• 1 кг (2 1/2 фунта) сахара
• 500 мл воды
• 2 ст. ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала
• 2-3 капли лимонного масла
• 2/3 стакана сахарной пудры
• сливочное масло – для смазывания противня

Малину разомните в пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2 – 3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Апельсинный рахат-лукум с миндалем, фисташками, ванилью и сахарной пудрой «Райское наслаждение падишахов»

...

• сок и тертая цедра 1 апельсина
• миндаль, фисташки, ванилин и сахарная пудра – по вкусу
• 750 г сахара
• 150 г крахмала
• 1 л воды
• растительное масло – для смазывания формы

Сахар растворите в воде и смешайте с крахмалом, предварительно разведенным в небольшом количестве воды. Полученную смесь доведите до кипения, влейте апельсинный сок, положите тертую цедру и поварите, непрерывно помешивая, до загустения.

В конце варки всыпьте дробленый миндаль и кусочки фисташек. Перед тем как снять массу с огня, добавьте ванилин. Готовую массу уложите в форму, смазанную маслом. Остывшую массу нарежьте на прямоугольники и обваляйте их в сахарной пудре.

Абрикосный рахат-лукум «Это вам не фунт изюма»

...

• 800 г (2 фунта) абрикосов
• 1 кг (2 1/2 фунта) сахара
• 500 мл воды
• 2 ст. ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала
• 2-3 капли лимонного масла
• 2/3 стакана сахарной пудры

Абрикосы освободите от косточек, нарежьте кусочками, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите абрикосное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2 – 3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2 – 3 см и поместите на 3 – 4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Зефир

Яблочно-лимонный зефир с ягодами из варенья или орехами «Даммам»

...

• 5-6 яблок
• 6 белков
• 1 ч. ложка лимонного сока
• 1 1/2 стакана сахара
• 2 ч. ложки желатина
• ягоды из варенья или измельченные орехи – для украшения

Вымытые яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Подготовленные фрукты уложите на противень, влейте немного воды, чтобы яблоки не подгорели, испеките в духовке и протрите через сито.

В полученное пюре добавьте сахар и, непрерывно помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не загустеет. Белки охладите, взбейте в крепкую пену и смешайте с яблочным пюре. Затем осторожно введите лимонный сок и растворенный в небольшом количестве воды желатин.

Все перемешайте, разложите в формочки и поместите на несколько часов в холодильник. Когда зефир застынет, извлеките его из формочек, уложите на блюдо и украсьте ягодами из варенья или кусочками орехов.

Сливочно-ягодный зефир с цедрой лимона или апельсина и бисквитами «Афиф»

...

• 1 1 /2 стакана ягод земляники или клубники или 3 /4 стакана варенья
• цедра 1/2 лимона или апельсина
• 3 стакана густых сливок
• 1 стакан сахара
• 3-4 капли лимонного масла
• бисквиты – для украшения

Сливки взбейте миксером на холоде в густую пену. Добавьте сахар, лимонное масло, мелко натертую цедру, свежие ягоды или ягоды из варенья без сиропа, оставив немного ягод для украшения, и все осторожно перемешайте.

Полученную массу уложите в глубокую фигурную форму, разровняйте мокрой ложкой поверхность, накройте крышкой и поместите на 2 – 3 часа в морозильную камеру.

Спустя это время окуните форму на 1 – 2 секунды в теплую воду, чтобы изделие легко вынималось, извлеките зефир и уложите его на блюдо. Подавайте, украсив целыми ягодами и кусочками бисквитов.

Сливочно-яблочный зефир с корицей и пирожными безе «Раверский»

...

- *3-4 крупных яблока*
- *1 белок*
- *1/2 ч. ложки корицы*
- *1 1/2 стакана густых сливок*
- *1/2 стакана сахара*
- *пирожные безе – для украшения*

Яблоки вымойте, положите на противень, влейте немного воды, поместите в нагретую духовку и испеките до мягкости. Слегка остывшие яблоки освободите от сердцевины, мякоть протрите через сито. Добавьте сахар, белок, корицу, поместите на лед или в посуду с холодной водой и взбейте миксером до получения густой побелевшей массы.

Добавьте взбитые в густую пену сливки, тщательно перемешайте, уложите горкой на блюдо и разгладьте мокрой ложкой поверхность. Подавайте, украсив маленькими пирожными безе. По желанию зефир можно заморозить.

Сливочно-ореховый зефир с ванилью и миндалем «Ширазский»

...

- *2-3 ст. ложки очищенного миндаля*
- *1 палочка ванили*
- *3 стакана густых сливок*
- *1 стакан сахара*

Сливки влейте в миску, поставьте ее в посуду со льдом или холодной водой и взбейте сливки с помощью миксера в густую пену. Затем постепенно, не переставая взбивать, добавьте сахар, смешанный с растертой в порошок ванилью, и измельченный миндаль.

Полученную массу уложите в небольшие формочки, разгладьте поверхность смоченной в воде ложкой и поместите на 2 – 3 часа в холодильник. Спустя это время формочки с готовым зефиром обмакните в теплой воде и опрокиньте содержимое на блюдо. Подавайте к чаю.

Яблочный зефир с ванилью, густыми сливками и лимонным соком «В Багдаде все спокойно»

...

- *6 спелых яблок*
- *1 белок*
- *1/3 пакетика ванилина*
- *1 ч. ложка лимонного сока*
- *2 стакана густых сливок*
- *1 стакан сахара*

Спелые яблоки испеките в духовке, удалите сердцевину, мякоть протрите через сито. Затем, размешивая, постепенно всыпьте сахар, введите белок и вымесите все до получения однородной массы.

Посуду с пюре поместите в форму с колотым льдом или холодной водой и взбейте массу миксером до получения густой смеси белого цвета. Отдельно взбейте сливки до образования крепкой пены, смешайте с яблочным пюре и осторожно перемешайте. Готовый зефир разложите в небольшие фигурные формочки и поместите в холодильник до застывания.

Абрикосный или персиковый зефир «Эль-Кувейт»

...

- *10-12 абрикосов или 3 персика*
- *2 белка*
- *1 ч. ложка желатина*
- *5 ст. ложек сахара*

Желатин залейте небольшим количеством теплой воды и оставьте на некоторое время, чтобы он растворился. Абрикосы или персики вымойте, разделите на половинки, удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими кусочками и поварите, помешивая, до мягкости. Готовые горячие фрукты протрите через сито.

Белки взбейте в крепкую пену, смешайте с фруктовым пюре, добавьте сахар, растворенный желатин и все тщательно перемешайте. Затем с помощью кондитерского шприца выдавите полученную массу в порционные вазочки или креманки и поместите в холодильник до застывания. Подавайте, по желанию полив зефир фруктовым соком или сладким соусом.

Ананасный зефир с грецкими орехами, корицей и сливками «Суккур»

...

• 1 ананас
• 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
• 1 ч. ложка корицы
• 2 ст. ложки желатина
• 4 1/2 стакана густых сливок
• 1 1/2 стакана сахара

Желатин залейте 2 стаканами теплой кипяченой воды и оставьте для набухания. Ананас очистите от кожуры, удалите сердцевину, мякоть нарежьте маленькими кусочками.

Кусочки ананаса опустите в кипящую воду (2 стакана) и поварите на слабом огне до полного выпаривания жидкости. Сваренный ананас протрите через сито. К полученному пюре добавьте сахар, взбитые в крепкую пену сливки и все тщательно перемешайте.

Разбухший желатин поместите на огонь, растворите, не доводя до кипения, и смешайте с ананасным пюре. Все тщательно перемешайте, уложите в охлажденную форму для пудинга или кекса и поместите на несколько часов в холодильник.

Когда зефир застынет, переложите его на плоское охлажденное блюдо, опустив форму на 5 – 10 секунд в кипящую воду. Подавайте, посыпав корицей и толчеными грецкими орехами.

Кефирный зефир с орехами, вареньем, сметаной и ванилью «Эль-Урюпинск»

...

- *1 л кефира*
- *3/4 стакана сметаны*
- *1/2 пакетика ванильного сахара*
- *1 ст. ложка желатина*
- *1 стакан сахара*
- *2 стакана воды*
- *любые измельченные орехи или ягоды из варенья – для украшения*

Желатин замочите в теплой воде на 30 – 40 минут, затем, непрерывно помешивая, доведите до кипения на слабом огне. Снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

Кефир, сметану, ванильный сахар перемешайте и взбейте миксером в течение 5 – 6 минут. Продолжая взбивать, тонкой струйкой введите желатин и взбивайте еще 4 – 5 минут.

Полученную массу разложите в пиалы, порционные вазочки или в широкие фужеры и поместите на 2 – 3 часа в холодильник. Готовый зефир посыпьте любыми измельченными орехами или украсьте ягодами клубники, малины или вишни из варенья. Подавайте к чаю.

Рисовый зефир с абрикосами, орехами, молоком и сливками «Тяньшуйский»

...

• 2 ст. ложки риса
• 5-6 абрикосов
• 1-2 ст. ложки любых очищенных орехов
• 2 стакана сливок
• 1 стакан молока
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды

Рис промойте, обсушите, всыпьте в кастрюлю с кипящей водой, вскипятите и откиньте на дуршлаг. Когда вода стечет, опустите крупу в кипящее молоко и сварите так, чтобы крупа полностью разварилась. Сваренный рис протрите через сито.

Абрикосы вымойте, удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими кусочками, оставив немного для украшения. Положите подготовленные абрикосы в кастрюлю, добавьте сахар, воду, перемешайте и поварите, постоянно помешивая и снимая пену, до тех пор, пока жидкость почти полностью не выпарится.

Фруктовую массу протрите через сито, смешайте с рисовой пастой и взбитыми на холоде в густую пену сливками. Все осторожно перемешайте и уложите в глубокую фигурную форму. Разровняйте поверхность смоченной в холодной воде ложкой, накройте форму крышкой и поместите на 2 – 3 часа в холодильник.

Когда зефир застынет, уложите его на блюдо, окунув форму на 1 – 2 секунды в теплую воду. Подавайте к чаю, украсив кусочками абрикосов и орехами.

Пастила

Дынная пастила с миндалем и сахарной пудрой «Рецепт красавицы Марьям»

...

• 1 кг очищенной дыни
• 2-3 ст. ложки очищенного миндаля
• сок 2 лимонов
• 1 стакан сахарной пудры
• 4 стакана сахара
• 1 л 500 мл воды

Вымытую и очищенную от кожуры и семян дыню нарежьте маленькими кусочками, положите их в кастрюлю с холодной водой, накройте крышкой и, помешивая, поварите на слабом огне до мягкости. Горячую дынную массу протрите через сито.

В полученное пюре добавьте сахар, лимонный сок и продолжайте варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Готовую массу уложите на смоченный водой противень в пласт толщиной 1 см, разровняйте мокрой ложкой и оставьте в сухом, хорошо проветриваемом помещении на сутки, чтобы пастила подсохла.

Готовое изделие разрежьте на квадратики или прямоугольники и обваляйте в смеси из сахарной пудры и толченого миндаля. Подавайте, уложив в вазочку.

Айвовая пастила с яблоками, лимонным соком, вареньем, цукатами или орехами «Орисса»

...

• 1 кг спелой айвы
• 3-4 твердых яблока
• сок 1 лимона
• 1/2–1 стакан сахарной пудры
• 4-5 стаканов сахара
• ягоды из варенья, или цукаты, или любые орехи и изюм – для украшения
• 2 л 500 мл воды

Спелую айву и твердые яблоки вымойте, разрежьте на 4 части и удалите сердцевину. Подготовленные фрукты положите в кастрюлю с холодной водой, накройте крышкой и поварите, помешивая, на слабом огне около 1 часа, проверяя готовность вилкой или зубочисткой: если она легко входит в мякоть – фрукты готовы.

Полученную массу протрите через сито, добавьте сахар, лимонный сок и продолжайте варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую массу уложите на смоченную водой доску, разровняйте мокрым широким ножом или ложкой в пласт толщиной 1 см, накройте марлей и поместите в сухое, хорошо проветриваемое помещение на 1 – 2 дня.

Когда пастила высохнет, нарежьте ее небольшими кусочками любой формы, обваляйте в сахарной пудре и положите для хранения в жестяную коробку. Подавайте к чаю, уложив в вазочки или на тарелочки и украсив ягодами из варенья, цукатами или орехами и изюмом.

Яблочно-медовая пастила «Рашен ист»

...

- *1 кг яблок кислых сортов*
- *2-3 стакана меда*

Яблоки вымойте, разрежьте на половинки, удалите сердцевину, уложите на противень срезом вверх, влейте немного воды, чтобы фрукты не подгорели, и испеките в духовке до мягкости. Готовые яблоки протрите через сито.

Измерьте стаканами количество полученного яблочного пюре и разотрите его добела. На каждые 2 стакана пюре возьмите 1 стакан меда и тоже разотрите его добела. Затем смешайте мед с яблоками и взбейте смесь венчиком до получения пышной белой массы.

Уложите ее в жестяные прямоугольные формочки высотой 2 – 3 см, поместите их в духовку и подсушите на очень слабом огне в течение нескольких часов. Готовую пастилу извлеките из формочек и уложите по 2 – 3 штуки одну на другую, смазывая густым медом. Подавайте, уложив на блюдо.

Пастила из сушеных яблок с белками и сахарной пудрой «Сулеймановская»

...

- *4 стакана сушеных яблок*
- *6 белков*
- *1/2 стакана сахарной пудры*
- *1 стакан воды*

Сушеные яблоки, нарезанные кусочками, тщательно промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, быстро доведите до кипения, затем уменьшите огонь и поварите, периодически помешивая, до мягкости. Сваренные яблоки охладите и протрите через сито.

К полученному пюре добавьте сахар и охлажденные белки, размешайте и взбейте венчиком или с помощью миксера в пышную массу. Уложите ее на блюдо, поместите в нагретую духовку и подсушите.

Готовую пастилу остудите, посыпьте сахарной пудрой и нарежьте квадратиками. Подавайте к чаю, уложив в вазочку или на тарелочку.

Крыжовенная пастила «Урмия»

...

- *4 стакана недозрелого крыжовника*
- *1 белок*
- *1/2–2/3 стакана сахарной пудры*
- *2-2 1/2 стакана сахара*
- *4 стакана воды*

Недозрелый или совсем зеленый крыжовник (желательно зеленых или белых сортов) промойте, залейте холодной водой и поварите на слабом огне, периодически помешивая, до мягкости. Когда крыжовник разварится, протрите его горячим через сито. В полученное пюре всыпьте сахар и взбейте все лопаточкой или миксером добела.

Затем добавьте белок, снова взбейте, уложите в эмалированные лоточки, выстланные пергаментной бумагой, разровняйте мокрой ложкой поверхность и поместите в теплую духовку на 24 часа, чтобы пастила подсохла (можно ставить пастилу в духовку 3 раза на 8 часов, каждый раз быстро ее остужая).

Готовую пастилу извлеките из лоточков, опрокинув на выстланный пергаментной бумагой стол, нарежьте на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и дайте постоять еще несколько часов. Подавайте, уложив в вазочку.

Абрикосная пастила «Мешхедская»

...

- *1 кг абрикосов*
- *1 кг сахара*
- *2/3-1 стакан сахарной пудры*
- *1 ч. ложка растительного масла*

Абрикосы вымойте, разделите на половинки и удалите косточки. Подготовленные фрукты положите в эмалированную посуду, залейте холодной водой так, чтобы жидкость только покрыла абрикосы, и поварите 2 – 3 минуты. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и протрите фрукты через сито или пропустите через мясорубку.

Полученное пюре смешайте с сахаром, поместите на слабый огонь, поварите еще 5 минут и уложите тонким слоем на смазанный растительным маслом противень или поднос. Оставьте на сутки, чтобы фруктовая масса подсохла.

Затем положите ее в кастрюлю, поварите, непрерывно помешивая, в течение 5 минут, снова уложите тонким слоем на смазанный маслом противень и оставьте еще на 24 часа. Повторите процедуру 3 раза.

На третий раз уложите массу слоем толщиной 5 – 6 мм и оставьте на 3 дня. Готовую пастилу нарежьте в виде квадратиков или фигурок и обваляйте в сахарной пудре. Подавайте в вазочке. Пастилу можно хранить в жестяной коробке, переложив пергаментной бумагой.

Пастила из лепестков роз или шиповника с розовым маслом «Десертная гаремная»

...

• 400 г лепестков роз или шиповника
• сок 2 лимонов
• 6 стаканов сахара
• 1 стакан сахарной пудры
• 1-2 капли розового масла

Соберите лепестки с только что распустившихся бутонов роз или шиповника и обрежьте у них белые кончики. Подготовленные лепестки положите в дуршлаг и ошпарьте, приминая листики ложкой, чтобы они не всплывали. Затем опустите дуршлаг в очень холодную воду так, чтобы жидкость покрыла лепестки.

Тщательно их перемешайте и повторите процедуру с кипятком и охлаждением еще 2 – 3 раза. Затем лепестки тщательно отожмите, уложите в миску, добавьте лимонный сок, 1 стакан сахара и все тщательно перетрите.

В кастрюлю влейте 2 стакана воды, всыпьте 4 стакана сахара, вскипятите, снимите пену и поварите 5 минут. В полученный сироп положите лепестки с сахаром и поварите на слабом огне до мягкости. Когда лепестки перестанут всплывать, добавьте оставшийся сахар, розовое масло и продолжайте варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую массу уложите на блюдо пластом толщиной 2 – 3 см, разровняйте поверхность смоченной в холодной воде ложкой, поместите в теплое место и дайте обсохнуть. Готовую пастилу нарежьте продолговатыми кусочками, обваляйте их в сахарной пудре и оставьте в теплом месте еще на сутки.

Молочная пастила из кукурузной муки с ванилью «Колониальная»

...

• 1 кг кукурузной муки или кукурузного крахмала
• 1 л 500 мл жирного коровьего или козьего молока
• 1/4 ч. ложки ванилина
• 2 стакана сахара
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 1/2 ч. ложки соли

Всыпьте в теплое молоко сахар, соль и на сильном огне доведите до кипения. Затем уменьшите огонь, всыпьте тонкой струйкой, непрерывно помешивая, крахмал или просеянную муку и продолжайте кипятить на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую массу уложите на противень или поднос пластом толщиной 1 – 1,5 см и дайте остыть. Когда масса затвердеет, нарежьте ее кусочками и обваляйте их в смеси из сахарной пудры и ванилина. Подавайте, уложив в вазочку.

Помадка

Сливочная помадка из сухого молока с розовым маслом или миндалем «Простое чудо»

...

• 2 стакана сухого молока
• 2-3 капли розового масла или 2 ст. ложки измельченного миндаля
• 2 1/2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ч. ложка молока или сливок
• 5 ст. ложек размягченного сливочного масла

В миску положите размягченное масло, всыпьте сахарную пудру и взбейте все с помощью миксера до получения воздушного крема. Затем добавьте сухое и обычное молоко или сливки и вымесите все руками до получения массы средней мягкости.

Введите розовое масло или миндаль, все тщательно перемешайте и сформуйте гладкие шарики величиной с грецкий орех. Разложите их в бумажные обертки от конфет и охладите. Подавайте к чаю. (Из обезжиренного сухого молока получается мягкая, кремообразная масса; из молочного порошка с высокой жирностью помадка получается твердая и рассыпчатая.)

Кофейная или чайная помадка «Турецкая штучка»

...

• 1 ст. ложка кофейного ликера, или 2 ст. ложки крепкого кофе, или 1 ч. ложка крепкого чая

• 10-12 капель раствора лимонной кислоты

• 10 ст. ложек сахара

• 3/4 стакана воды

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения. Затем вытрите мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения и снимите пену.

Накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое до пробы на твердый шарик. Готовность определите так: небольшое количество сиропа влейте в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, сироп готов.

За 2 – 3 минуты до конца варки добавьте раствор лимонной кислоты (разведите кислоту в 1 ч. ложке горячей воды и используйте 10 капель). Готовый сироп сбрызните холодной водой, поместите в емкость с холодной водой и быстро охладите.

Остывший сироп взбейте деревянной лопаточкой в течение 10 – 20 минут до получения белой массы.

В полученную массу добавьте кофейный ликер, или кофе, или чай, размешайте и прогрейте до температуры 45 – 55 °С. Затем уложите на противень пластом толщиной 2 см, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Подавайте в вазочке или на тарелочке.

Творожная помадка с яблочным настоем, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Гурианская»

...

• 2 1/2 ст. ложки тертого сливочного сыра или творога из сливок

• 3 ст. ложки кокосовой стружки

• 1 ст. ложка яблочного настоя или 2-3 капли яблочной эссенции

• 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха

• 7 1/2 ст. ложек сухого молока

• 2 1/2 ст. ложки размягченного сливочного масла

Смешайте сливочное масло, сыр или творог, добавьте яблочный настой или эссенцию, масло и взбейте с помощью миксера в пышный крем. Кокосовую стружку подрумяньте на сухой сковороде, всыпьте в полученный крем и все тщательно перемешайте. Добавьте сухое молоко и руками вымесите густое тесто.

Сухими руками скатайте из полученного теста небольшие шарики, посыпьте их молотым мускатным орехом и разложите в бумажные формочки. Храните помадку в герметичной упаковке в холодильнике в течение 4 дней.

Финиковая помадка из сухого молока с белым перцем, кардамоном и сливочным маслом «По-делийски»

...

• 3 ст. ложки пюре из мягких фиников

• 1/2 ч. ложки молотого кардамона

• 1/4 ч. ложки молотого белого перца

• 1 1/2 стакана обезжиренного сухого молока

• 5 ст. ложек размягченного сливочного масла

Мягкие финики пропустите через мясорубку и разомните до получения пюре. В миску со сливочным маслом положите финиковое пюре и взбейте смесь в легкий, воздушный крем. Затем в полученную массу добавьте молотый кардамон, белый перец, сухое молоко и вымесите вручную тесто средней мягкости.

Сухими руками сформуйте из теста шарики величиной с грецкий орех, заверните их в бумажные обертки и поместите в холодильник в герметичной упаковке. Подавайте через 15 – 20 минут.

Кизиловая помадка с вишневым сиропом и лимонной кислотой «Джабдюнская»

...

• 1-2 ст. ложки кизилового варенья
• 1 ч. ложка вишневого сиропа
• 10 капель раствора лимонной кислоты
• 10 ст. ложек сахара
• 3/4 стакана воды

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения. Затем вытрите мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения и снимите пену.

Накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое до пробы на твердый шарик. Готовность определите так: небольшое количество сиропа влейте в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, сироп готов.

За 2 – 3 минуты до конца варки добавьте раствор лимонной кислоты (разведите кислоту в 1 ч. ложке горячей воды и используйте 10 капель). Готовый сироп сбрызните холодной водой, поместите в емкость с холодной водой и быстро охладите.

Остывший сироп взбейте деревянной лопаточкой в течение 10 – 20 минут до получения белой массы. Полученную смесь разомните лопаточкой и прогрейте до температуры 45 – 55 °С.

Добавьте сироп из-под кизилового и вишневого варенья и тщательно перемешайте. Уложите массу на противень пластом толщиной 1,5 – 2 см, разровняйте поверхность и остудите. Подавайте, нарезав небольшими кубиками.

Ореховая помадка из сухого молока «Барфи»

...

• 2 ст. ложки измельченных грецких или лесных орехов или сухофруктов (сушеные финики, курага или сушеное манго)

• 2-3 ст. ложки разделенного на половинки миндаля или фисташек – для украшения

• 1/2 стакана сахара

• 7 1/2 ст. ложек нежирного сухого молока

• 1 стакан воды

• 3 ст. ложки топленого или размягченного сливочного масла

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар и поварите, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока сахар не растворится. Затем увеличьте огонь и продолжайте варить при слабом кипении в течение 8 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 10 минут, чтобы масса охладилась до 45 °С.

Добавьте 1 ст. ложку топленого или сливочного масла и, непрерывно помешивая, всыпьте тонкой струйкой сухое молоко. Полученную однородную смесь поварите на среднем огне в течение 4 – 5 минут, постоянно помешивая и соскребая массу со стенок и дна кастрюли деревянной лопаточкой.

Когда масса приобретет консистенцию густой пасты, снимите кастрюлю с огня, соскоблите то, что пристало к стенкам, добавьте оставшееся масло и измельченные орехи или сухофрукты. Все тщательно перемешайте и с помощью деревянной лопаточки уложите на смазанный маслом противень. Сформуйте из массы прямоугольный пласт толщиной 2 см и украсьте его половинками орехов, вдавливая их через равные промежутки с учетом последующего деления на кусочки.

Когда помадка полностью остынет, разрежьте ее на небольшие кусочки любой формы нагретым сухим ножом. Подавайте охлажденной или комнатной температуры. Храните в

герметичной упаковке в холодильнике.

Фисташковая помадка из сухого молока с розовой водой, кардамоном и топленым маслом «Гвалиярская»

...

• 3 ст. ложки измельченных фисташек
• 3 ст. ложки очищенных фисташек – для украшения
• 1 ч. ложка розовой воды или 1-2 капли розового масла
• 2 капли зеленого пищевого красителя
• 1/4 ч. ложки молотого кардамона
• 1 1/2 стакана сухого молока
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды
• 3 ст. ложки топленого или размягченного сливочного масла

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар и поварите, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока сахар не растворится. Затем увеличьте огонь и продолжайте варить при слабом кипении в течение 8 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 10 минут, чтобы масса охладилась до 45 °С.

Добавьте 1 ст. ложку масла, кардамон, измельченные фисташки и, постоянно помешивая, всыпьте тонкой струйкой сухое молоко. Полученную смесь поварите на среднем огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, в течение 4 – 5 минут.

Когда масса загустеет, соскоблите то, что пристало к стенкам, снимите кастрюлю с огня, добавьте оставшееся масло, розовую воду или масло и пищевой краситель. Все тщательно перемешайте, чтобы ингредиенты полностью впитались, и с помощью деревянной лопаточки уложите на смазанный маслом противень.

Готовую помадку сформуйте в виде пласта толщиной 2 – 2,5 см, украсьте разделенными на половинки фисташками, охладите и разрежьте на небольшие квадратики. Подавайте комнатной температуры, уложив в вазочку.

Молочная помадка по-татарски «Шеморданская»

...

- *1 кг сахара*
- *1 1/2 стакана молока*

Молоко доведите до кипения, всыпьте в него сахар и поварите, помешивая, в течение 20 – 30 минут до пробы на твердый шарик. Готовность помадки определите так: небольшое количество массы опустите в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, помадка готова.

Густую светло-коричневую массу вылейте слоем толщиной 2 см на противень, охладите и нарежьте небольшими кусочками любой формы. Подавайте к чаю.

Сливочная помадка из гороховой муки с орехами кешью и кокосовой стружкой «Колхапурская»

...

• 2 стакана гороховой муки
• 1 ст. ложка измельченных орехов кешью
• 2 ст. ложки кокосовой стружки
• 1 1/4 стакана сахара
• 1 стакан молока
• 1 стакан воды
• 350-400 г сливочного масла

В толстостенной кастрюле или сотейнике растопите сливочное масло. Затем всыпьте в него просеянную гороховую муку и, помешивая, обжарьте ее на слабом огне в течение 15 минут, пока мука не станет светло-коричневой.

В другую кастрюлю влейте молоко, воду, всыпьте сахар и поварите сироп до тех пор, пока он не начнет тянуться. Добавьте орехи и кокосовую стружку, размешайте, осторожно влейте сироп в муку и поварите все, помешивая, на минимальном огне, пока смесь не загустеет.

Затем снимите кастрюлю с огня и дайте массе немного остыть. Уложите на тарелку или блюдо и придайте влажными руками или лопаточкой форму квадрата толщиной 2 – 2,5 см. Когда помадка затвердеет, нарежьте ее на кусочки и украсьте половинками ореха кешью. Подавайте к чаю.

Сливочная помадка с мукой из нута, фундуком, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Нежные индийские сласти „Ладу“»

...

• 200 г муки из нута
• 2 ст. ложки измельченных лесных орехов
• 2 ст. ложки кокосовой стружки
• 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха
• 1/2 стакана сахара
• 180 г топленого или сливочного масла

Топленое или сливочное масло положите в чугунную сковороду и слегка нагрейте на слабом огне. Всыпьте в сковороду просеянную муку, кокосовую стружку, фундук и мускатный орех.

Обжарьте все, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, в течение 5 минут. Затем добавьте сахар и продолжайте обжаривать еще 10 – 15 минут до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет золотисто-коричневый цвет.

Горячую массу соскоблите на смазанный маслом противень или деревянную доску и разровняйте с помощью лопаточки. Когда масса остынет настолько, что ее можно будет держать в руках, скатайте из нее небольшие шарики. Подавайте, уложив на блюдо.

Шоколадная помадка «Ист-вест»

...

• 50 г черного шоколада или 1 ч. ложка какао
• 10-12 капель раствора лимонной кислоты
• 10 ст. ложек сахара
• 3/4 стакана воды

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения. Затем вытрите мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения и снимите пену.

Накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое до пробы на твердый шарик. Готовность определите так: небольшое количество сиропа влейте в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, сироп готов.

За 2 – 3 минуты до конца варки добавьте раствор лимонной кислоты (разведите кислоту в 1 ч. ложке горячей воды и используйте 10 капель). Готовый сироп сбрызните холодной водой, поместите в емкость с холодной водой и быстро охладите.

Остывший сироп взбейте деревянной лопаточкой в течение 10 – 20 минут до получения белой массы. Добавьте тертый шоколад или какао и, помешивая, прогрейте до температуры 45 – 55 °С.

Готовую помадку уложите на противень в виде пласта толщиной 2 см, разровняйте деревянной лопаточкой поверхность и остудите. Подавайте к чаю или кофе, нарезав небольшими кусочками любой формы и уложив в вазочку.

Шербет

Мятный шербет с лимонным или алычовым соком «Дарвешанский»

...

• 1 1/-2 ст. ложки сушеной мяты
• сок 1 лимона или 1 стакан алычового сока
• 1/2 стакана сахара
• 1 л воды

В кастрюлю положите мяту, залейте ее водой (1 1/2 стакана), доведите до кипения и прокипятите в течение 2 минут. Затем накройте кастрюлю крышкой, дайте постоять 30 минут и процедите настой.

В другую посуду всыпьте сахар, залейте его оставшейся водой и прокипятите в течение 5 – 7 минут. Затем смешайте с мятным настоем, перемешайте и охладите до комнатной температуры. Добавьте лимонный или алычовый сок, снова размешайте и поместите на 1 – 2 часа в холодильник.

Виноградный шербет с орехами и сахарным сиропом «Мирзаанский»

...

Для основы:

• 1 кг недозрелого винограда

• любые орехи, цукаты и сухофрукты – по вкусу

• 1 1/2 стакана воды

Для сахарного сиропа:

• 3 стакана сахара

• 2 1/2 стакана воды

Ягоды отделите от веточек, промойте, залейте водой и прокипятите в течение 2 – 3 минут. Затем охладите и пропустите через соковыжималку или протрите через сито.

Полученный сок смешайте с измельченными орехами, сахарным сиропом, вскипятите, остудите до комнатной температуры и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, украсив цукатами и сухофруктами.

Лимонный шербет «Мармарис»

...

- *4 лимона*
- *2 стакан сахара*
- *3 стакана воды*

Лимоны ошпарьте, промойте, очистите от кожуры, измельчите ее и подсушите. Из мякоти выжмите сок. В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой, размешайте, доведите до кипения, снимите пену и сварите сироп.

В готовый сироп всыпьте измельченную лимонную цедру, поварите еще 2 – 3 минуты, затем добавьте лимонный сок и все тщательно перемешайте. Подавайте сильно охлажденным.

Лимонно-шафрановый шербет с семенами кинзы или базилика «Гурджаанский»

...

• 1 лимон
• 1/6 ч. ложки семян кинзы или базилика
• шафран – на кончике ножа
• 10-15 кубиков пищевого льда
• 1 стакан сахара
• 2 стакана воды

Лимон ошпарьте, вымойте, срежьте цедру, натрите ее на терке или мелко нарежьте и залейте горячей водой. Затем добавьте семена кинзы или базилика и дайте смеси настояться в течение 3 – 4 часов.

Шафран залейте небольшим количеством горячей воды и оставьте на 1 час. Из лимона выжмите сок. Процедите лимонный настой со специями, смешайте его с настоем шафрана и влейте лимонный сок. Подавайте, добавив кусочки пищевого льда.

Гранатовый шербет «Купринский»

...

- *4 граната*
- *1 стакан сахара*
- *2 стакана воды*

Гранат надрежьте с четырех сторон, раскройте, осторожно отделите зернышки от кожуры и выжмите из них сок. В кастрюлю с водой всыпьте сахар, вскипятите, помешивая, снимите пену и поварите 5 – 7 минут. В горячий сироп влейте гранатовый сок и размешайте. Подавайте охлажденным.

Шербет из урюка или кураги «Учкудукский»

...

- *7-9 шт. урюка или 15 шт. кураги*
- *5 ст. ложек сахара*
- *1 л воды*

Курагу (урюк) промойте, урюк освободите от косточек. Опустите сухофрукты в кипящую воду, добавьте сахар, размешайте и поварите до мягкости. Готовый шербет охладите. Подавайте немедленно, положив в каждый бокал или пиалу по 3 – 5 шт. предварительно замоченного урюка.

Персиковый шербет с лимонным соком «От тетушки Абаль»

...

- *5-6 персиков*
- *сок 1 лимона*
- *1/2 стакана сахара*
- *ломтики персика – для украшения*

Персики промойте, удалите косточки, мякоть измельчите с помощью миксера или протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, лимонный сок, тщательно перемешайте и поместите на 3 – 4 часа в морозильную камеру.

Замороженную массу снова измельчите миксером, чтобы она стала нежнее, и поместите в морозильную камеру еще на 30 минут. Готовый шербет положите в пиалы. Подавайте, украсив ломтиками персика.

Цитрусовый шербет с белым вином «Джермук»

...

- *1 стакан апельсинного или мандаринного сока*
- *2 ст. ложки белого вина*
- *сок 1 лимона*
- *1/2 – 2/3 стакана сахара*
- *дольки апельсина или мандарина – для украшения*

Апельсинный или мандаринный сок смешайте с лимонным соком, сахаром и вином. Смесь тщательно перемешайте (можно с помощью миксера) и поместите на 3 – 4 часа в морозильную камеру.

Подавайте в пиалах или широких бокалах, украсив дольками апельсина или мандарина.

Клубничный шербет с розовым вином и лимонным соком «Цурибский»

...

- *2 стакана клубники*
- *1/3 стакана розового вина*
- *сок 1 лимона*
- *1 белок*
- *1/2 стакана сахара*

Клубнику очистите от плодоножек, аккуратно вымойте и разомните ложкой или измельчите с помощью миксера. В полученное ягодное пюре добавьте лимонный сок, розовое вино, сахар и слегка взбитый белок. Все тщательно перемешайте и поместите на 30 минут в морозильную камеру.

Фруктовый шербет с апельсинным и лимонным соком, чаем, цедрой и мятой «Малгобек»

...

• 2 ст. ложки клубники, вишни или кизила
• 3 ст. ложки лимонного сока
• 1/2 стакана апельсинного сока
• 1 ст. ложка крепкого чая
• цедра 1/3 лимона и 1 /4 апельсина
• 4-5 листочков мяты
• 1/2 стакана сахара
• 1 1/2 стакана воды

Цедру лимона и апельсина мелко нарежьте, залейте горячей водой, накройте крышкой и дайте постоять 3 – 4 часа. Готовый настой процедите, добавьте в него апельсинный и лимонный сок, чай и сахар.

Смесь тщательно размешайте до растворения сахара и поместите на 30 – 40 минут в холодильник. Готовый шербет разлейте в пиалы или широкие бокалы, положите в каждый листочек мяты и несколько ягод клубники, вишни или кизила.

Арбузный шербет «Ибн-Хоттабыч»

...

- *1 арбуз весом 2 кг*
- *1-2 ст. ложки сахара*

Спелый арбуз вымойте и разрежьте пополам. С помощью ложки извлеките мякоть, удаляя косточки, отожмите через марлевую салфетку и процедите. Полученный сок влейте в кастрюлю, добавьте сахар, доведите до кипения и поварите в течение 10 минут. Готовый шербет сильно охладите. Подавайте в пиалах.

Молочный шербет «По-подмосковному»

...

- *1 1/2 стакана молока*
- *1/2 стакана сахара*
- *1 стакан воды*

Вскипятите воду, всыпьте в нее сахар, размешайте до его полного растворения и охладите. Отдельно вскипятите молоко, остудите, влейте его в охлажденный сироп, размешайте и поместите на 30 – 40 минут в холодильник.

Сливовый шербет с фруктово-ягодным мороженым и шоколадным сиропом с ванилью «Этбаш»

...

Для основы:

• 2 стакана сливового сока

• 250 г фруктово-ягодного мороженого

Для шоколадного сиропа:

• 1 ч. ложка какао

• ванилин – на кончике ножа

• 1 ст. ложка сахара

• 1 ст. ложка воды

Для шоколадного сиропа смешайте какао и сахар, залейте горячей водой и тщательно размешайте. Полученную смесь доведите до кипения, добавьте ванилин, разведенный в 1/5 ч. ложки воды, и снова все тщательно перемешайте.

Сливовый сок смешайте с охлажденным до комнатной температуры шоколадным сиропом и взбейте смесь с помощью миксера. В 5 широких бокалов или пиал положите фруктовое мороженое, полейте его шоколадно-сливовым соком и поместите на 20 – 30 минут в холодильник.

Яблочно-грушевый шербет с фруктово-ягодным мороженым и лимонным соком «Алмалык»

...

- *250 г фруктово-ягодного мороженого*
- *2/3 стакана яблочного сока*
- *1/2 стакана грушевого сока*
- *1 ст. ложка лимонного сока*
- *1 ст. ложка сахара*

Лимонный сок смешайте с сахаром и размешайте. Затем добавьте яблочный и грушевый сок и взбейте полученную смесь с помощью миксера. В 5 широких бокалов положите мороженое и залейте его смесью из соков. Подавайте, не размешивая.

Лимонно-молочный шербет с грецкими орехами и фруктово-ягодным мороженым «Уджарский»

...

Для основы:

• 250 г фруктово-ягодного мороженого

• 1 ст. ложка молотых грецких орехов

• 1 1/2 стакана пастеризованного молока

Для лимонного сиропа:

• 1/2 лимона

• 2 1/2 ст. ложки сахара

• 2 ст. ложки воды

Для лимонного сиропа из вымытого лимона выжмите сок. Мякоть вместе с кожурой нарежьте на маленькие кусочки, удалив косточки, залейте горячей водой и поварите при слабом кипении 5 – 10 минут. Затем накройте посуду крышкой и дайте постоять около 30 минут.

В полученный отвар добавьте сахар и продолжайте варить еще 15 – 20 минут. Затем влейте лимонный сок, доведите все до кипения и остудите. Взбейте миксером смесь из молока и лимонного сиропа. В широкие бокалы или пиалы положите фруктовое мороженое и залейте его молочно-лимонной смесью. Подавайте, не размешивая.

Козинаки

Медовые козинаки с грецкими орехами «Гелиболу»

...

• 3 стакана очищенных грецких орехов
• 1 1 /2 стакана меда
• 1/2 стакана сахара

Грецкие орехи разделите на половинки или четвертинки, всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Затем орехи разломайте вручную или нарежьте на небольшие кусочки.

Мед смешайте с сахаром, доведите, помешивая, до кипения и поварите до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не перестанет растекаться на блюдце. В полученный сироп всыпьте грецкие орехи и, непрерывно помешивая, продолжайте варить еще 15 минут.

Полученную густую массу уложите на смоченную холодной водой доску и разровняйте поверхность скалкой, тоже смоченной в холодной воде, так, чтобы получился пласт толщиной 1 см. Когда пласт слегка остынет, разрежьте его острым ножом на небольшие кубики или ромбики и дайте затвердеть.

Подавайте, уложив на блюдо или в вазочку. Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

Арахисовые козинаки с кунжутом и лимонным соком «Тиреболу»

...

- *2/3 стакана очищенного арахиса*
- *1 стакан семян кунжута*
- *1 ст. ложка лимонного сока*
- *1 1/2 стакана сахара*
- *1 1/2 стакана воды*

Арахис разломайте на небольшие кусочки и всыпьте на сухую сковороду. Добавьте кунжут и обжарьте все на среднем огне, непрерывно помешивая, в течение 10 минут до золотисто-кремового цвета.

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар, поместите на средний огонь и помешивайте до тех пор, пока сахар не растворится и вода не закипит. Прокипятите полученный сироп в течение 10 минут, затем влейте лимонный сок и перемешайте. Осторожно всыпьте смесь из арахиса и кунжута и продолжайте варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока сироп не загустеет и почти весь не впитается.

Готовую смесь уложите на гладкую, смазанную маслом поверхность (противень или крышку стола), накройте промасленным пергаментом или вощеной бумагой и с помощью скалки раскатайте массу в пласт толщиной 5 мм. Затем, пока пласт не застыл, снимите бумагу и острым ножом нарежьте его на небольшие квадратные или прямоугольные кусочки.

Когда козинаки остынут, отделите кусочки друг от друга. Подавайте, уложив в вазочку. Можно каждый кусочек завернуть в фольгу или конфетные обертки. Можно также приготовить козинаки, частично заменив арахис грецкими или лесными орехами: вкус будет заметно отличаться, и у вас получится 3 разных десерта.

Ванильные козинаки с грецкими орехами, медом и сахарной пудрой по-грузински «Гардабани»

...

• 1 1/2 стакана очищенных грецких орехов
• 1 стакан меда
• 1/2 пакетика ванильного сахара
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• 2 ст. ложки сахара
• 2 ст. ложки воды

Очищенные от скорлупы орехи насыпьте ровным слоем на противень, поместите его в духовку и слегка подсушите орехи. Затем немного остудите, удалите тонкую кожицу, ядра измельчите в ступке так, чтобы получились небольшие кусочки.

В кастрюлю влейте воду, доведите до кипения, затем всыпьте сахар, добавьте мед и поварите все 10 минут. Положите орехи, ванильный сахар, перемешайте и поварите еще 8 – 10 минут.

Полученную массу уложите на смоченную холодной водой деревянную доску или вощеную бумагу, разровняйте ножом или мокрой скалкой, чтобы получился пласт толщиной 5 мм – 1 см, и дайте ему слегка застыть. Нарежьте козинаки любыми фигурками (квадратиками, ромбиками, треугольниками) и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте, уложив горкой на блюдо или в вазочку.

Рябиновые козинаки с орехами «Октябрьские»

...

- *1 кг ягод рябины*
- *500 г любых очищенных орехов*
- *300 г сахара*

Ягоды рябины вымойте, пересыпьте сахаром и уложите ровным слоем на противень. Поместите его в нагретую духовку, доведите содержимое до кипения и поварите 20 – 30 минут.

Орехи обжарьте на сухой сковороде, измельчите и смешайте с теплой уваренной массой. Из полученной смеси сформуйте брикеты, заверните их в фольгу или положите в полиэтиленовые пакеты. Положите брикеты под пресс и оставьте на 3 суток. Подавайте, нарезав ромбиками или кубиками.

Кунжутные козинаки с искусственным медом «Таузские»

...

• 1 кг кунжута
• 8 ст. ложек меда (желательно искусственного)
• 2 стакана сахара
• 2/3 стакана воды

Семена кунжута всыпьте на сухую сковороду и обжарьте, помешивая, на среднем огне до появления приятного аромата.

Сахар растворите в теплой воде, влейте в сковороду, доведите до кипения и поварите все, помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Затем добавьте мед, тщательно перемешайте и продолжайте варить до получения густого сиропа.

Всыпьте в сковороду обжаренный кунжут, тщательно перемешайте и, уложив массу на пергаментную бумагу, раскатайте смоченной в воде скалкой до нужной толщины. Когда козинаки застынут, нарежьте их на кусочки. Подавайте, уложив в вазочку.

Овсяные козинаки с растительным маслом «Ивановские»

...

• 5 ст. ложек овсяных хлопьев
• 5 ст. ложек сахара
• 5 ст. ложек рафинированного растительного масла

Растительное масло влейте в сковороду, всыпьте сахар, поместите на средний огонь и, непрерывно помешивая, прогрейте смесь до тех пор, пока сахар не растает (следите за тем, чтобы смесь не подгорела). Затем добавьте овсяные хлопья и быстро перемешайте, чтобы все хлопья были смочены сиропом.

Когда масса загустеет и приобретет золотистый цвет, быстро уложите ее на смоченную холодной водой доску или тарелку. Разровняйте поверхность мокрой ложкой, нарежьте на квадратики и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, уложив в вазочку.

Арахисовые козинаки с медом «Услада халифа»

...

- *3 стакана очищенного арахиса*
- *1 1/2 стакана меда*
- *1/2 стакана сахара*

Орехи разделите на половинки, всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Мед смешайте с сахаром, доведите, помешивая, до кипения и поварите до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не перестанет растекаться на блюдце. В полученный сироп всыпьте обжаренные орехи и, непрерывно помешивая, продолжайте варить еще 15 минут.

Полученную густую массу уложите на смоченную холодной водой большую доску и нарежьте прямоугольниками. Разровняйте поверхность скалкой, тоже смоченной в холодной воде, так, чтобы получились пласты толщиной 1 см. Подавайте, наломав на кусочки и уложив на блюдо или в вазочку.

Грильяж

Ореховый грильяж с медом «Сезам»

...

• 3 стакана очищенных орехов (грецкие, арахис или кешью)
• 1 стакан меда

Очищенные от скорлупы орехи всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Грецкие орехи и арахис остудите и очистите от тонкой кожицы.

Подготовленные орехи раскрошите на небольшие кусочки. Мед доведите до кипения, всыпьте в него орехи и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на блюдо или вощеную бумагу, раскатайте с помощью смоченной в холодной воде скалки в пласт толщиной 1 см и охладите. Подавайте, нарезав на кусочки любой формы и уложив в вазочку.

Маковый грильяж с грецкими орехами и медом «Бармерский»

...

• 1 стакан мака
• 2/3 стакана очищенных грецких орехов
• 1 стакан меда
• 1/2 стакана сахара

Орехи растолките в ступке или с помощью скалки на небольшие кусочки. Мак залейте кипящей водой и оставьте на 15 минут. Затем отцедите мак от жидкости с помощью сложенной в несколько слоев марли.

Мед смешайте с сахаром и, время от времени помешивая, доведите смесь до кипения на слабом огне. Когда масса слегка зарумянится, загустеет и станет тягучей, всыпьте в нее измельченные орехи, мак и перемешайте в течение 1 минуты.

Затем снимите с огня, уложите на смоченную холодной водой доску и раскатайте с помощью мокрой скалки в пласт толщиной 1 см. Нарежьте небольшими квадратиками или прямоугольниками.

Когда грильяж остынет, отделите кусочки друг от друга и заверните в фольгу или бумажные обертки. Подавайте, уложив в вазочку.

Ореховый грильяж с клубничным или земляничным вареньем и вафлями «Бингельский»

...

• 2 стакана молотых грецких орехов
• 6 ст. ложек клубничного или земляничного варенья
• 2 вафельные пластины
• 2 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды

Сахар всыпьте в кастрюлю с горячей водой и сварите, помешивая, густой сироп. Добавьте клубничное или земляничное варенье, молотые орехи и продолжайте варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Снимите кастрюлю с огня, уложите содержимое на вафельную пластину, разровняйте поверхность, накройте второй вафельной пластиной и придавите небольшим грузом. Спустя 12 часов разрежьте изделие на небольшие кусочки. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадный грильяж с орехами, цукатами, ягодным вареньем, сливочным маслом и вафлями «Махараджский»

...

• 250 г шоколада
• 2 стакана любых очищенных орехов
• 5 ст. ложек ягодного варенья
• 3 ст. ложки любых цукатов
• 2 вафельные пластины
• 10 ст. ложек сахара
• 1/2 стакана воды
• 50 г сливочного масла

Шоколад натрите на крупной терке, цукаты мелко нарежьте. Орехи растолките в ступке до получения небольших кусочков. Сахар залейте горячей водой и сварите густой сироп.

Добавьте в него варенье, орехи, тертый шоколад, цукаты и размягченное сливочное масло. Поварите все на слабом огне, постоянно вымешивая массу и следя за тем, чтобы она не пригорела.

Когда масса будет отставать от стенок посуды, уложите ее на вафельную пластину, разровняйте мокрой скалкой поверхность, накройте второй вафельной пластиной, придавите небольшим грузом и оставьте на сутки в прохладном месте. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки.

Нуга

Ореховая нуга с медом, белками и вафлями «Нега»

...

• 3/4 стакана очищенных грецких орехов (миндаля или арахиса)
• 1 стакан меда
• 2 белка
• 2 вафельные пластины
• 1/2 стакана сахара

Очищенные от скорлупы грецкие орехи (миндаль или арахис) растолките в ступке до получения небольших кусочков. Белки взбейте в крепкую пену.

Мед смешайте с сахаром и поварите, помешивая, до тех пор, пока сироп не зарумянится и не будут образовываться ниточки (капните несколько капель с ложки в холодную воду: если в воде образуются ниточки – сироп готов). Готовый сироп снимите с огня и тонкой струйкой влейте в белковую пену, не прекращая взбивать. Добавьте измельченные орехи и все тщательно перемешайте.

Вафельную пластину положите на тарелку или поднос, нанесите на нее теплую ореховую массу ровным слоем толщиной 1 см, накройте второй вафельной пластиной и оставьте на несколько дней в проветриваемом помещении, чтобы нуга подсохла (полностью она не затвердеет).

Готовое изделие разрежьте на кусочки. Подавайте, уложив горкой на сервировочную тарелку.

Сахарно-ореховая нуга с медом, белками, ванилью и вафлями «Эрбильская»

...

• 2 стакана измельченных орехов (грецких, миндаля или арахиса)
• 7 белков
• 1/2 пакетика ванильного сахара
• 1 ст. ложка меда
• 2 вафельные пластины
• 2 стакана сахара
• 1 стакан воды

Сахар всыпьте в кастрюлю с теплой водой и поварите, помешивая, до тех пор, пока капля сиропа, падая с ложки, не будет тянуть за собой ниточку. Добавьте мед, перемешайте и продолжайте варить до образования ниточки.

Одновременно с приготовлением сиропа взбейте в крепкую пену белки и, непрерывно помешивая, введите пену в сироп. Кастрюлю с сиропом поместите на водяную баню и продолжайте варить, помешивая, до тех пор, пока масса не станет отставать от стенок посуды.

Затем добавьте очищенные и крупно растолченные орехи, ванильный сахар и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на вафельную пластину, разровняйте поверхность, накройте второй вафельной пластиной, придавите небольшим грузом и оставьте на сутки.

Готовое изделие разрежьте на небольшие кусочки смоченным в воде ножом. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадно-ореховая нуга с лимонным соком и вафлями «Кветта»

...

• 2 стакана любых измельченных орехов
• 100 г шоколада
• 1/2 стакана меда
• 6 белков
• 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса
• 3 вафельные пластины
• 2 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, добавьте лимонный сок или уксус и сварите, помешивая, густой сироп так, чтобы капля, падая с ложки, тянула за собой ниточку. Добавьте мед и продолжайте варить до образования ниточки.

Белки взбейте в крепкую пену и, не прекращая взбивать, тонкой струйкой введите сироп. Затем посуду с яичной массой поместите в кастрюлю с горячей водой и поварите на пару, помешивая, до готовности. Чтобы проверить готовность, проведите ложкой через середину массы: если разделенные половинки не сольются – масса готова.

Добавьте крупно растолченные орехи, все тщательно перемешайте и разделите массу пополам. Одну часть уложите на вафельную пластину, разровняйте поверхность и накройте второй вафельной пластиной.

Вторую часть массы смешайте с растопленным на водяной бане шоколадом, тщательно вымесите, положите поверх второй вафельной пластины и накройте оставшейся третьей вафельной пластиной. Придавите все небольшим грузом и оставьте на сутки. Подавайте, разрезав на небольшие кусочки.

Торт из нуги с апельсинами, ванилью и начинкой из горького шоколада, миндаля и лимонных цукатов «Султанский»

...

Для теста:
• 300 г муки
• 3 желтка
• ванилин – по вкусу
• 1 апельсин
• 5 ст. ложек сахара
• мука для посыпки – сколько уйдет
• 150 г сливочного масла и немного – для формы
• 1 щепотка соли
Для начинки:
• 350 г ядер миндаля
• 100 г лимонных цукатов
• 100 г горького шоколада
• 6 белков
• 2 стакана сахара

Муку насыпьте горкой на рабочую поверхность, сделайте в центре углубление и положите в него нарезанное кусочками, слегка размягченное сливочное масло, сахар, желтки, ванилин, измельченную на терке цедру апельсина и 1 щепотку соли. Быстро замесите однородное тесто, заверните его в полиэтиленовый пакет и поместите на 30 минут в холодильник.

Залейте миндаль теплой водой, затем извлеките из воды, аккуратно снимите кожицу и обсушите на бумажных полотенцах. Выстелите противень бумагой для выпечки. Разложите на нем миндаль и немного подсушите его в духовке.

Взбейте миксером белки с сахаром (при поднятом миксере они должны стекать широкой лентой). Нарежьте пластинками миндаль, цукаты – кубиками. Измельчите на крупной терке шоколад. Введите по отдельности эти 3 ингредиента во взбитые

белки, аккуратно перемешивая лопаточкой.

На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм. Форму смажьте сливочным маслом, посыпьте мукой, уложите в нее тесто, подровняйте края и проткните середину вилкой.

Поверх теста уложите взбитые белки, разровняйте поверхность и выпекайте в разогретой духовке 40 минут. Затем извлеките изделие из духовки, дайте слегка остыть и переложите на сервировочное блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, пропуская ее через сито.

Цитрусовая нуга с курагой или изюмом, цедрой, грецкими орехами и сиропом «Малика»

...

• цедра 1/2 лимона или апельсина
• 2-3 шт. кураги или 1 ст. ложка изюма без косточек
• 2-3 грецких ореха
• 150 мл любого сиропа
• 1 белок
• 1 ст. ложка муки
• 3-5 капель желтого или красного пищевого красителя
• 2 стакана сахара
• 2/3 стакана воды

Грецкие орехи очистите от скорлупы, разделите ядра на четвертинки и обжарьте их на сухой сковороде. Обжаренные орехи слегка остудите, удалите тонкую кожицу и нарубите мелкими кусочками. Курагу промойте, обсушите и нарежьте тонкой соломкой. Изюм тщательно промойте и дайте обсохнуть.

Сахар растворите в теплой воде, доведите сироп до кипения и поварите в течение 15 – 20 минут. Белок взбейте до получения пышной пены и тонкой струйкой, не прекращая взбивать, влейте горячий сироп. Затем добавьте краситель, орехи, измельченную цедру, курагу или изюм и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на посыпанную мукой поверхность, немного охладите, раскатайте в пласт толщиной 2 – 2,5 см и оставьте на 3 – 4 часа. Подавайте, нарезав небольшими квадратными или прямоугольными кусочками.

Медовая нуга с печеньем, орехами, ванилью, лимонным соком, сахарной пудрой и корицей «Исфаханская»

...

• 250 г грецких или миндальных орехов
• 200 г любого печенья
• 250 г меда
• 150 г сахарной пудры
• 2 белка
• 1 ч. ложка лимонного сока
• 1/2 ч. ложки корицы
• ванилин – на кончике ножа
• 2 ст. ложки сахара
• соль – по вкусу

Белки взбейте с добавлением соли и лимонного сока до получения устойчивой пены. Добавьте сахар, ванилин, перемешайте и охладите.

Мед и сахарную пудру нагрейте, помешивая, до начала карамелизации. Постепенно всыпьте измельченные орехи, не прекращая помешивания. Добавьте корицу, осторожно введите взбитые белки и все перемешайте.

Половину нормы печенья смажьте полученной ореховой нугой, накройте оставшимся печеньем или вафлями и подсушите в прохладном месте в течение 2 дней.

Миндальная нуга со сливочным маслом «Фердоусская»

...

- *400 г миндаля*
- *300 г сахара*
- *сливочное масло – по вкусу*

Очищенные от скорлупы ядра миндаля нарежьте длинными кусочками и слегка обжарьте на сухой сковороде. На слабом огне распустите сахар и добавьте подготовленный миндаль. Все тщательно перемешайте, уложите в смазанную маслом форму или блюдо и дайте затвердеть. Подавайте, нарезав на квадратики.

Фиалковая нуга с фисташками, семенами пинии и виноградным сахаром «От младшей жены шахиншаха»

...

• 30 г семян пинии
• 30 г очищенных фисташек
• 100 г глазированной фиалки
• 1 белок
• 100 г виноградного сахара
• 1 капля фиалкового ароматизатора
• 250 г мелкого сахара
• 6 ст. ложек воды

Обжарьте семена пинии на сухой сковороде на слабом огне, постоянно помешивая, до светло-коричневого цвета и дайте им остыть. Фисташки нарубите. Отложите 24 фиалки, остальные расколите на мелкие кусочки.

Форму выстелите рисовой бумагой. Растворите, постоянно помешивая, сахар и виноградный сахар в воде на слабом огне. Затем доведите до кипения и уварите до густоты сиропа. Сироп поместите в кастрюлю с холодной водой, чтобы прекратить кипение.

Взбейте белок в крепкую пену. Не прекращая взбивать белок, влейте по каплям еще горячий сироп и доведите массу до кремообразного состояния. Смешайте с ней семена пинии, нарубленные фисташки, измельченные фиалки и фиалковый ароматизатор.

Полученную массу влейте в форму, разровняйте поверхность и накройте фольгой. Поверх положите дощечку подходящего размера и оставьте на 12 часов для затвердения.

Готовое изделие извлеките из формы и освободите от фольги. Нугу нарежьте сначала на 4 длинных тонких полосы, затем каждую из них на 6 частей одинакового размера. Подавайте, украсив каждый ломтик глазированной фиалкой.

Коричная нуга с орехами, цукатами-ассорти, горьким шоколадом, кардамоном, сливками, мускатным орехом и имбирем «От старшей жены шейха»

...

• 200 г смеси орехов (грецких, фундука, арахиса в шоколаде)
• 100 г горького шоколада
• 100 г цукатов (вишня, папайя, ананас)
• 500 мл сливок 33-35%-ной жирности
• 3 желтка
• 1 ч. ложка корицы
• 1/4 ч. ложки кардамона
• 1/4 ч. ложки имбиря
• 1/4 ч. ложки мускатного ореха
• 3 ст. ложки сахара
• любые ягоды или фрукты – для украшения

Орехи крупно нарубите и слегка обжарьте на сухой сковороде (арахис в шоколаде обжаривать не надо). Всыпьте орехи в миску и смешайте с мелко нарубленным шоколадом. Цукаты мелко нарежьте, вишню можно положить целиком. Все тщательно перемешайте.

В отдельной миске смешайте сахар, желтки и взбейте до получения кремообразной массы, добавив все специи. Затем всыпьте смесь из орехов, шоколада и цукатов. Отдельно взбейте миксером сливки до получения густой массы и смешайте со смесью из желтков, специй, орехов, шоколада и цукатов.

Форму емкостью около 1 л выстелите пищевой пленкой так, чтобы ее концы свисали. Полученную массу уложите в форму и накройте концами пленки. Поместите форму минимум на 12 часов в морозильную камеру.

За 20 минут до подачи извлеките изделие из формы, перевернув ее. Дайте постоять 4 – 5 минут, освободите от пленки и оставьте еще на 5 минут.

Готовую нугу разрежьте на кусочки ножом, смоченным в горячей воде, чтобы нуга не ломалась. Подавайте, украсив ягодами или фруктами. Остатки храните в морозильной камере до 3 – 4 недель.

Арахисовая нуга в шоколадной глазури с медом, лимонным соком, бисквитом и ванилью «Эмирская»

...

- *300 г арахиса*
- *5 ст. ложек меда*
- *4 бисквитных коржа*
- *шоколад для глазури – по вкусу*
- *2 белка*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *1 ч. ложка лимонного сока*
- *300 г сахара*
- *50 мл воды*

Сырые орехи уложите на тарелку ровным слоем и поместите на 3 минуты в микроволновую печь. Дайте остыть и очистите от шелухи. Смешайте сахар, воду, мед и доведите на слабом огне до кипения. Поварите все 10 – 12 минут после закипания (температура сиропа должна быть 140 ˚С).

Одновременно с приготовлением сиропа взбейте белки миксером до получения крепких пиков. Когда они будут пенистые, добавьте лимонный сок и ванильный сахар.

Затем влейте в белки тонкой струйкой кипящий сироп, продолжая все взбивать миксером на высокой скорости еще 15 – 20 минут. Масса должна увеличиться в объеме в 2 – 3 раза и стать очень густой и тягучей. Добавьте орехи и все тщательно перемешайте ложкой.

Форму выстелите пищевой пленкой так, чтобы ее края свисали. Поверх пленки положите 1 бисквитный корж. Часть полученной массы уложите на бисквитный корж, разровняйте края и накройте вторым бисквитным коржом. Повторите процедуру дважды. Готовое изделие поместите в морозильную камеру на несколько часов (лучше на ночь).

Спустя это время извлеките нугу из формы, перевернув ее. Снимите пищевую пленку, нарежьте нугу на кусочки, каждый из них обмакните в растопленном шоколаде и дайте ему застыть. Подавайте, уложив на блюдо.

Сливочная нуга с какао, орехами и сахарной пудрой «Ахвазская»

...

• 100 г любых орехов
• 50 г какао
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 6 ст. ложек сахара
• 200 г сливочного масла
• растительное масло без запаха
– для смазывания

Размягченное сливочное масло (50 г) смешайте с сахаром и разогрейте. Когда масса станет светло-коричневой, добавьте измельченные орехи, оставив немного для обсыпки. Массу уложите на смазанную растительным маслом тарелку.

Оставшееся сливочное масло слегка взбейте, смешайте с массой и остальными продуктами. Если полученная масса будет крошиться, добавьте несколько капель коньяка. Если масса окажется слишком влажной, добавьте немного тертых орехов. Слепите из массы различные фигурки и обваляйте их в какао и тертых орехах.

Сливочная нуга с какао, печеньем, сахарной пудрой, коньяком и джемом «Испано-арабская»

...

• 2 ст. ложки какао
• 30 г сахарной пудры
• 250 мл сливок
• сливочное печенье, любой джем
и коньяк – по вкусу

Сливки взбейте, добавив сахарную пудру и просеянное через сито какао. Форму для замораживания выстелите пищевой пленкой и положите слоями, чередуя, печенье и взбитые сливки. Слои из печенья слегка полейте коньяком.

Заполненную форму поместите в морозильную камеру на ночь. Спустя это время извлеките нугу из формы, перевернув ее. Снимите пищевую пленку и нарежьте нугу на кусочки. Подавайте, каждый из них украсив джемом.

Блюда из орехов

Грецкие орехи в шоколаде с какао, сливками и сливочным маслом «Миянвали»

...

• 1 стакан очищенных грецких орехов
• 100 г шоколада
• 2-3 ст. ложки какао
• 1-2 ст. ложки сливок
• 3/4 стакана сахара
• 100 г сливочного масла

Очищенные от скорлупы орехи осторожно разделите на половинки, насыпьте на сухую сковороду и, помешивая, обжарьте. Затем слегка остудите и очистите от тонкой кожицы.

Шоколад натрите на крупной терке. Масло положите в кастрюльку и растопите на слабом огне. Затем добавьте шоколад, сливки и сахар. Кастрюльку поместите в посуду с кипящей водой и, помешивая, поварите содержимое на водяной бане до тех пор, пока продукты не растопятся.

Половинки орехов обмакните в шоколадную массу, обваляйте в какао и уложите в 1 слой на тарелку, чтобы подсохли. Подавайте, уложив в вазочку.

Ореховые шарики с изюмом, кукурузным толокном, сахарной пудрой и фруктовой эссенцией «Янчмиш»

...

• 500 г любых орехов
• 500 г изюма
• 100 г кукурузного толокна
• 30-40 капель любой фруктовой эссенции – на 1 кг смеси
• сахарная пудра – по вкусу

Очищенные от кожицы и прокаленные на сухой сковороде орехи, промытый изюм и кукурузное толокно пропустите через мясорубку. В полученную смесь добавьте любую фруктовую эссенцию (из расчета 30 – 40 капель на 1 кг смеси) и перемешайте до получения клейкой массы. Скатайте из нее шарики величиной с грецкий орех и обваляйте их в сахарной пудре. Подавайте, уложив на блюдо.

Жареные грецкие орехи в сахарной пудре с кунжутным или оливковым маслом «Рамади»

...

• 1 1/2 стакана очищенных грецких орехов
• 1-2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка кунжутного или оливкового масла

Очищенные от скорлупы орехи залейте горячей водой и оставьте на 10 минут. Затем очистите их от тонкой кожицы, ошпарьте, откиньте на дуршлаг и дайте обсохнуть.

Подготовленные орехи обваляйте в сахарной пудре, обжарьте в разогретом масле и слегка остудите. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадно-ореховые шарики с кофе, молоком и ванилью «По-бабольски»

...

• 1 стакан любых молотых орехов
• 200 г шоколада
• 1 ст. ложка крепкого кофе
• ванилин – на кончике ножа
• сахарная пудра – по вкусу
• 10 ст. ложек сахара
• 2 ст. ложки молока

Шоколад натрите на мелкой терке. Молоко смешайте с кофе, доведите почти до кипения, всыпьте половину нормы шоколада и, помешивая, растопите его. Затем добавьте сахар, ванилин и две трети стакана молотых орехов. Все тщательно перемешайте и сформуйте из полученной массы небольшие шарики.

Готовые изделия обваляйте в оставшемся шоколаде и молотых орехах, положите на тарелку и поместите на 1 час – 1 час 30 минут в холодильник. Подавайте в вазочке, посыпанной сахарной пудрой.

Жареные грецкие орехи с медом и сахарной пудрой «Денау»

...

• 2 стакана очищенных грецких орехов
• 3 1/2 ст. ложки меда
• 3 ст. ложки сахарной пудры
• 4 ст. ложки растительного масла

Очищенные от скорлупы орехи ошпарьте и, когда стечет вода, удалите тонкую кожицу. Подготовленные орехи всыпьте в посуду с медом, перемешайте и оставьте на 1 – 2 дня.

Затем орехи извлеките, обваляйте в сахарной пудре, всыпьте на сковороду с умеренно разогретым маслом и обжарьте, помешивая, до тех пор, пока сахар не станет прозрачным. Готовые орехи уложите на смазанное растительным маслом блюдо. Подавайте в горячем виде.

Грецкие орехи или миндаль с пшеницей, кунжутом и изюмом «Иджеванские»

...

• 2 стакана очищенных грецких орехов или миндаля
• 4 стакана изюма
• 3 стакана пшеницы
• 1 1/2-2 стакана семян кунжута

Пшеницу переберите, промойте, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем откиньте на дуршлаг и дайте обсохнуть. Всыпьте пшеницу на сухую сковороду и, непрерывно помешивая, обжарьте на слабом огне в течение 15 – 20 минут.

Отдельно на сухой сковороде подрумяньте семена кунжута. Изюм промойте и обсушите. Охлажденную пшеницу смешайте с кунжутом, добавьте изюм и разделенные на половинки или четвертинки грецкие орехи или миндаль. Полученную массу тщательно перемешайте. Подавайте, уложив в вазочку.

Торт без выпечки из лесных орехов с молочно-желтковым кремом «Ровоят»

...

Для теста:

• 2 стакана очищенных лесных орехов

• половинки жареных грецких орехов – для украшения

• 3 стакана муки

• 10 ст. ложек сахара

• 4 стакана воды

Для молочно-желткового крема:

• 1 стакан муки

• 4 желтка

• 10 ст. ложек сахара

• 4 стакана молока

Лесные орехи всыпьте на сухую сковороду и, помешивая, обжарьте. Охлажденные орехи измельчите в ступке или кофемолке, залейте водой, перемешайте, процедите через марлю и отожмите.

В полученную жидкость, размешивая, всыпьте тонкой струйкой просеянную муку, добавьте сахар и, постоянно помешивая, поварите все на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.

Остывшую массу уложите в миску и поместите на 20 – 30 минут в холодильник. Охлажденную ореховую массу залейте молочным кремом. Подавайте, украсив половинками обжаренных грецких орехов.

Для молочного крема желтки разотрите добела с сахаром. В холодное молоко всыпьте просеянную муку и все тщательно перемешайте. Смесь вылейте на растертые желтки и снова все тщательно перемешайте. Полученную массу, постоянно помешивая, поварите на слабом огне до получения крема.

Грецкие орехи с малиной и сахарной пудрой «Гардабани»

...

• 2 стакана очищенных грецких орехов
• 2 стакана малины
• 1 стакан сахарной пудры
• рафинированное растительное масло – для фритюра

Очищенные грецкие орехи залейте горячей водой, оставьте на 10 – 15 минут и очистите от тонкой кожицы. Подготовленные орехи ошпарьте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Затем посыпьте сахарной пудрой, обжарьте во фритюре, снова откиньте на дуршлаг и охладите. Остывшие орехи осторожно перемешайте с малиной. Подавайте, уложив горкой в вазочку.

Орехово-ягодные лепешки с медом и молотыми сухарями «Цурибские»

...

• 1 стакан очищенных грецких орехов

• 1 стакан сушеных ягод (малины, земляники и т. п.)

• 1 стакан меда

• 1 стакан молотых сухарей

Грецкие орехи и очищенные от плодоножек сухие ягоды растолките в ступке или измельчите с помощью кофемолки до получения порошка, добавьте сухари и все тщательно перемешайте. Мед доведите до кипения на слабом огне, всыпьте в него орехово-ягодную смесь и поварите до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую массу разделайте с помощью ложки на лепешки, остудите, поместите в слегка нагретую духовку и запекайте на слабом огне, пока они не подсохнут. Подавайте к молоку или чаю, уложив на блюдо.

Суфле из грецких орехов с яйцами и сливками «Абовянское»

...

• 20 грецких орехов
• 10 белков
• 5 желтков
• 1/2 стакана сахара
• 3 ст. ложки сливок

Грецкие орехи очистите от скорлупы, растолките, положите 2 белка и все тщательно перемешайте. Желтки разотрите добела с сахаром, затем добавьте сливки и взбейте полученную смесь. Подготовленные орехи и взбитые желтки положите в кастрюлю и нагрейте, помешивая, почти до кипения.

Полученную массу протрите через сито, введите взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешайте. Уложите в форму для суфле, поместите в духовку и запекайте 5 – 7 минут. Подавайте со сливками, налитыми в соусник.

Грецкие орехи с виноградным соком, мукой и сахаром «Чурчхела по-грузински»

...

• 1 стакан очищенных грецких орехов
• 1 1 /2 л виноградного сока
• 1 стакан муки
• 1/2 стакана сахара

Аккуратно очищенные грецкие орехи разделите на половинки (в крайнем случае – на четвертинки). К суровой нитке длиной 20 – 25 см с одной стороны привяжите кусочек спички, чтобы орехи не соскальзывали, и осторожно нанизывайте на нее орехи, оставив в конце нитки свободными 5 – 7 см. Оставшуюся нитку завяжите петелькой, чтобы ее можно было подвесить.

Из винограда выжмите сок и поварите его на слабом огне 2 – 3 часа, постепенно подсыпая сахар, постоянно помешивая и при необходимости снимая пену. Полученный виноградный сироп остудите до температуры 45 °С и тонкой струйкой всыпьте в него просеянную муку, не прекращая помешивать, чтобы не было комочков.

Подготовленный сироп вновь поместите на слабый огонь и поварите, непрерывно помешивая, пока его объем не уменьшится на четверть и сироп не приобретет консистенцию киселя.

Подготовленные связки орехов поочередно 3 раза окуните в горячий виноградный сироп и подержите в нем по 30 секунд.

Нитки чурчхелы подвесьте за петельки на крючки и просушите на солнце. Когда чурчхела перестанет прилипать к рукам, но все еще будет мягкой на ощупь, заверните ее в чистую ткань и оставьте на 2 – 3 месяца для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой.

По истечении этого срока чурчхела покроется тонким налетом сахарной пудры, выделившейся в результате созревания, но останется мягкой.

Запеченные арахисовые шарики с белками и сахаром «Агвали»

...

• 2 стакана арахиса
• 3 белка
• 1 1/2 стакана сахара
• растительное масло – для смазывания противня

Арахис обжарьте на сухой сковороде, постоянно помешивая, затем остудите, очистите от шелухи и растолките в ступке или измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Белки взбейте до получения крепкой пены и, не переставая взбивать, тонкой струйкой всыпьте молотый арахис и сахар (более 1 стакана).

Из полученной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех и обваляйте каждый в сахаре. Подготовленные шарики уложите на противень, смазанный маслом, и оставьте на сутки.

Спустя это время поместите противень в нагретую духовку и запекайте шарики в течение 20 минут на слабом огне. Подавайте, уложив горкой в вазочку или на блюдо.

Ореховые кусочки с медом, маком, сахаром и корицей «Маковники»

...

• 1 стакан любых очищенных орехов
• 1 стакан мака
• 150 г меда
• корица – по вкусу
• 5 ст. ложек сахара
• 1 ст. ложка растительного масла

Мак растолките в ступке или пропустите через мясорубку и смешайте с рублеными орехами. Разогрейте в кастрюле мед, сахар и поварите до тех пор, пока сахар не растворится. Положите в полученный сироп орехи, мак и поварите все, помешивая, 15 – 20 минут.

Полученную массу уложите на смазанную маслом деревянную доску и дайте слегка остыть. Разровняйте слоем около 2 см и посыпьте молотой корицей. Подавайте, нарезав квадратиками или ромбиками.

Обжаренные фисташки с горным суглинком – гульватой «Узбекская экзотика»

...

• 600 г ядер фисташек
• 200 г гульваты (горного суглинка)

Фисташки перекалите в котле на слабом огне, смешав с просушенным истолченным и просеянным горным суглинком – гульватой. Чтобы обжаривание шло равномерно, смесь постоянно помешивайте деревянной ложкой, пока ядра не начнут хрустеть. Затем всыпьте все на противень и дайте остыть.

Блюда, обжаренные во фритюре

Ромбики с маком или грецкими орехами «Чак-чак по-татарски»

...

• 3 1/3 стакана муки
• 250 г меда
• толченые или жареные в сахарном сиропе ядра грецких орехов или мак – по вкусу
• 4 яйца
• 2 ст. ложки водки
• 2 1/2 ст. ложки сахара
• 1/2 стакана молока
• 1 ч. ложка сливочного масла
• растительное масло и соль – по вкусу

Яйца разотрите с половиной столовой ложки сахара и сливочным маслом. Смесь разведите холодным молоком, слегка посолите и добавьте водку.

Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Раскатайте его на жгутики толщиной 5 мм и нарежьте в виде небольших цилиндриков. Обжарьте их в разогретом растительном масле до бледно-розового цвета.

В мед всыпьте сахар и быстро вскипятите смесь. Обжаренные кусочки теста переложите в глубокую посуду, залейте горячим сиропом и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на доску, смазанную растительным маслом, разровняйте тонким слоем в виде прямоугольника, дайте слегка остыть и нарежьте ромбиками со стороной 3 – 4 см. Массу можно уложить на блюдо руками, смоченными холодной водой, придав форму горки.

По желанию перед добавлением меда украсьте жареными в сахарном сиропе грецкими орехами, или посыпьте маком, или толчеными ядрами грецких орехов.

Мучные кусочки с медом, молоком и яйцами «Чак-чак по-казахски»

...

- *4 стакана муки*
- *2 стакана меда*
- *2 ст. ложки водки*
- *7 яиц*
- *1 ст. ложка сахара*
- *1/4 стакана молока*
- *топленое масло – для фритюра*

Муку просейте в миску и сделайте в ней углубление. Всыпьте в него сахар, влейте молоко, взбитые яйца, водку и замесите мягкое тесто. Разделите его на несколько частей, скатайте из каждой тонкий жгутик и нарежьте его очень маленькими кусочками.

В сотейнике сильно разогрейте масло, всыпьте кусочки из теста и, перемешивая, обжарьте до золотисто-желтого оттенка. В миску положите мед, сахар и поварите все на слабом огне до полного растворения сахара.

Обжаренные кусочки теста положите в большую миску, залейте полученным медовым сиропом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо или порционные тарелочки и смоченными в холодной воде руками придайте форму горки. Готовый чак-чак охладите.

Кусочки теста в медово-сахарном сиропе «Чак-чак по-башкирски»

...

- *3 стакана муки*
- *1 стакан меда*
- *6 яиц*
- *3 стакана сахара*
- *1/2 стакана воды*
- *1/4 ч. ложки соли*
- *топленое масло – для фритюра*

Яйца взбейте вместе с солью, затем всыпьте просеянную муку и замесите пресное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной до 5 мм, нарежьте полосками шириной 1 см и разрежьте их поперек на кусочки шириной 5 мм. Или сформуйте из теста жгуты толщиной 5 мм и нарежьте их на подушечки размером 5 × 5 мм.

Кусочки теста опустите в сотейник с разогретым маслом и обжарьте до светло-золотистого оттенка. Обжаренные кусочки теста откиньте на дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в миску.

В отдельную миску влейте мед, добавьте сахар, воду и сварите густой сироп. Остудите его до температуры 70 °С, залейте им обжаренные кусочки теста, перемешайте и остудите. Подавайте к чаю, уложив горкой на блюдо.

Мучная лапша с коньяком, медом и сахаром «Чак-чак по-узбекски»

...

- *3 стакана муки*
- *5 яиц*
- *5 ст. ложек меда*
- *2 ст. ложки коньяка*
- *1/2 стакана сахара*
- *топленое масло – для фритюра*
- *1/2 ч. ложки соли*

Яйца взбейте, влейте коньяк, посолите смесь и перемешайте. Затем, постепенно добавляя просеянную муку, замесите тесто и дайте ему полежать под салфеткой 20 – 30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт толщиной не более 2 мм и нарежьте полосками шириной 2 – 3 см. Полоски теста нарежьте в виде лапши и раскидайте ее по столу, чтобы она немного подсохла и кусочки не прилипали один к другому. Лапшу из теста опустите в сотейник с сильно разогретым маслом, обжарьте и разложите для остывания.

Мед влейте в миску, добавьте сахар и, помешивая, нагрейте смесь на слабом огне до тех пор, пока сахар не растворится.

В полученный горячий сироп всыпьте обжаренную лапшу, тщательно перемешайте и уложите в глубокое блюдо, смазанное маслом. Чак-чак спрессуйте смоченными в холодной воде руками и остудите. Подавайте, нарезав кусочками.

Ананасные шарики с сахарной пудрой «Гюзли»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 4 ст. ложки мелко нарезанных ананасов
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 2 яйца
• 4 ст. ложки молока
• растительное масло – для фритюра
• 1/4 ч. ложки соли

Яйца взбейте, добавьте соль, молоко и все тщательно перемешайте до полного растворения соли. Муку просейте в миску, влейте полученную яично-молочную смесь, всыпьте измельченные ананасы и, тщательно перемешивая, замесите крутое тесто.

В сотейнике сильно разогрейте растительное масло. С помощью чайной ложки опустите в него небольшие шарики из теста и обжарьте их до золотисто-коричневого цвета.

Готовые изделия извлеките шумовкой, положите на сито для удаления излишка масла, уложите на блюдо и слегка остудите. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Сливочные шарики из дрожжевого теста с лимонной цедрой, кардамоном, гвоздикой и сахарной пудрой «Баниясские»

...

• 3 стакана муки
• цедра 1 /2 лимона
• 4 яйца
• 25 г сухих дрожжей
• 2-3 ст. ложки сахарной пудры
• 1/4 ч. ложки кардамона
• 1/4 ч. ложки молотой гвоздики
• 3/4 стакана сахара
• 100-150 г сливочного масла
• растительное масло (жир) – для фритюра
• 1/4 ч. ложки соли

Яйца взбейте с сахаром, добавьте кардамон, гвоздику, лимонную цедру и соль. Всыпьте просеянную муку и все тщательно перемешайте. Растопите на слабом огне сливочное масло, осторожно введите в мучную смесь, добавьте сухие дрожжи и вымесите тесто.

С помощью чайной ложки разделайте его на небольшие шарики, опустите их в кипящее растительное масло (жир) и обжарьте со всех сторон. Готовые шарики извлеките шумовкой и положите в дуршлаг для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Сахарные шарики в сиропе «Дибанские»

...

Для теста:
• 1 1/2 стакана муки
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 4 ст. ложки молока
• 1/5 ч. ложки соды
• 1/4 ч. ложки соли
• топленое масло – для фритюра
Для сиропа:
• 1 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды

Яйца разотрите добела с сахаром и добавьте молоко с растворенной в нем солью. Всыпьте небольшими порциями просеянную с содой муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной не более 1,5 см и специальной выемкой вырежьте из него кружочки диаметром 3 – 4 см.

В сотейнике сильно разогрейте масло, опустите в него порциями кружочки из теста и обжарьте. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Подавайте, полив горячим сиропом.

Для сиропа в посуду с водой всыпьте сахар, быстро доведите до кипения и поварите на слабом огне 3 – 5 минут.

Молочные подушечки с сахаром и смальцем «Чахолдах»

...

• 4 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 1/2 ст. ложки сахара
• 1 стакан молока
• 2 ст. ложки смальца или маргарина
• растительное масло – для фритюра

В миске взбейте яйцо с молоком, смальцем (маргарином) и сахаром. Затем всыпьте просеянную муку и замесите пресное сдобное тесто. Сформуйте из него жгуты толщиной 1,5 – 2 см и нарежьте их в виде небольших подушечек.

Кусочки теста порциями опустите в сотейник с сильно разогретым растительным маслом и обжарьте до образования румяной корочки. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в глубокую тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Пряные лепешечки с кардамоном, мускатным орехом и сливочным маслом «Банановые пури»

...

• 2 стакана муки
• 2 банана
• 1/3 ч. ложки молотого кардамона
• молотый мускатный орех – на кончике ножа
• 1 стакан сахара
• 1-2 ст. ложки воды
• 100 г топленого или сливочного масла
• растительное масло – для фритюра

Муку просейте в большую миску, добавьте соль, кардамон, мускатный орех и все тщательно перемешайте. Затем влейте растопленное сливочное или топленое масло и вотрите его руками в муку, пока тесто не станет похоже на крупные крошки хлеба.

В другой миске разомните вилкой очищенные от кожуры бананы, всыпьте сахар и все перемешайте. Полученное банановое пюре смешайте с мучной массой и влейте воду. Массу вымесите в течение нескольких минут до получения однородного и крутого теста и дайте ему постоять 20 – 30 минут. Если тесто прилипает к рукам, добавьте немного муки.

В кастрюле или сотейнике разогрейте растительное масло и капните несколько капель на рабочую поверхность. Готовое тесто разделите на 16 шариков и раскатайте их в лепешечки толщиной 2 – 3 мм.

Когда масло начнет дымиться, уменьшите огонь, опустите в масло лепешечки и, когда они с шипением поднимутся на поверхность, сразу же мягко погрузите их в масло с помощью выпуклой стороны шумовки и подержите, пока лепешечки не вздуются, как мячики.

Затем переверните их, обжарьте с другой стороны до золотисто-коричневого цвета в течение нескольких секунд и уложите в дуршлаг для удаления излишка масла.

Кусочки теста с сахарной пудрой «Клецки по-армянски»

...

• 8 ст. ложек муки
• 5 яиц
• 1/3 стакана сахарной пудры
• 8 ст. ложек воды
• 100 г топленого масла
• говяжий жир или смалец – для фритюра
• 1/3 ч. ложки соли

В глубокой сковороде разогрейте топленое масло, всыпьте муку и, помешивая, подрумяньте ее до кремового оттенка. Затем влейте воду с растворенной в ней солью и все тщательно перемешайте.

Снимите сковороду с огня и охладите смесь до температуры 40 – 50 °С. Затем, непрерывно помешивая, вбейте по одному яйца и замесите тесто.

В сотейнике сильно разогрейте жир. Ложкой, смоченной в холодной воде, опустите в него порциями тесто и обжарьте во фритюре до светло-золотистого оттенка.

Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой и перемешав.

Молочные клецки с сахарной пудрой «Аксеки»

...

• 8 ст. ложек муки
• 4 яйца
• 1 ст. ложка сахарной пудры
• 1/4 ч. ложки соды
• 2 стакана молока
• топленое или растительное масло – для фритюра
• 1/3 ч. ложки соли

Яйца взбейте с молоком и солью, добавьте просеянную с содой муку и сахарную пудру. Замесите тесто средней густоты и оставьте его на 3 – 4 часа в теплом месте.

С помощью ложки опустите кусочки теста в сотейник с сильно разогретым маслом и обжарьте до золотистого оттенка. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Имбирные прямоугольнички с медом, водкой и сахарной пудрой «Тюнпяки»

...

- *3 стакана муки*
- *3 ст. ложки меда*
- *2 ч. ложки водки*
- *4 ст. ложки сахарной пудры*
- *1/2 ч. ложки молотого имбиря*
- *1/2-2 /3 стакана воды*
- *растительное масло – для фритюра*

Муку просейте в миску и, добавляя воду, замесите крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 10 – 15 минут. Затем раскатайте в пласт толщиной 5 – 7 мм и нарежьте небольшими прямоугольными кусочками. Посыпьте их с одной стороны имбирем и сбрызните водкой.

Сильно разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте кусочки из теста так, чтобы их поверхность приобрела золотистый цвет и изнутри они остались белыми. Обжаренные кусочки извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Слегка остудите и смажьте медом. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Ванильная лапша с сахарной пудрой «Лаука»

...

- *3 стакана муки*
- *3 яйца*
- *2 ст. ложки сахарной пудры*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *1/4 стакана воды*
- *жир – для фритюра*
- *1/2 ч. ложки соли*

В кастрюлю влейте воду и взбитые яйца, добавьте соль и половину нормы сахарной пудры. Все тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

Муку просейте горкой на рабочую поверхность, сделайте в муке углубление, влейте в него яичную смесь и замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 – 2 мм и нарежьте на тонкие ленточки в виде домашней лапши. Разбросайте лапшу по столу для подсыхания, смахните лишнюю муку и небольшими порциями обжарьте в кипящем жире.

Готовую стружку извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Квадратики-хворост с сахарной пудрой по-еврейски «Таки да!»

...

• 1 1/2 стакана муки
• 2 яйца
• 1/2–2/3 стакана сахарной пудры
• 2 ст. ложки молока
• растительное масло – для фритюра
• 1/2 ч. ложки соли

В миску просейте муку, влейте взбитые с молоком и солью яйца и замесите мягкое эластичное тесто. Разделите его на несколько частей, раскатайте каждую из них в очень тонкий пласт и нарежьте его квадратиками со стороной 5 см. Сделайте ножом в середине каждого продольную прорезь и проденьте в нее один край квадратика.

В сотейнике сильно разогрейте растительное масло и обжарьте в нем хворост с обеих сторон в течение 8 – 10 минут до золотистого цвета. Готовые изделия извлеките шумовкой и положите на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и обильно посыпав сахарной пудрой.

Спиральки-хворост из дрожжевого теста «Урама»

...

- *4 стакана муки*
- *6 яиц*
- *1 ч. ложка сухих дрожжей*
- *2 ст. ложки сахара*
- *1 1/2 ст. ложки молока*
- *топленое масло – для фритюра*

Яйца взбейте с молоком и сахаром, добавьте соль, просеянную с дрожжами муку и замесите крутое тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник и раскатайте в пласт толщиной 1 – 1,5 см.

Нарежьте тесто полосками шириной 1,5 см, сверните их в виде спиралей, опустите в сотейник с сильно разогретым маслом и обжарьте до золотистого цвета. Готовые изделия извлеките шумовкой на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Колечки из пшеничной и рисовой муки с медом «Золото Востока»

...

- *1/2 стакана пшеничной муки*
- *1/2 стакана рисовой муки*
- *3 яйца*
- *мед – по вкусу*
- *1 стакан воды*
- *60 г сливочного или 3 ст. ложки растительного масла*
- *растительное масло – для фритюра*
- *1/3 ч. ложки соли*

В кастрюлю влейте воду, добавьте соль, сливочное или растительное масло и доведите смесь до кипения. Затем быстро всыпьте просеянную смесь из пшеничной и рисовой муки и, интенсивно размешивая, нагрейте все до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды.

Снимите кастрюлю с огня и охладите содержимое. В остывшую смесь, постоянно помешивая, введите по одному яйца.

Готовое тесто уложите в кондитерский шприц и выдавите на лист смазанной жиром фольги небольшие колечки. Опустите их в сотейник с разогретым маслом так, чтобы они соскальзывали с фольги в масло, и обжарьте до золотисто-коричневого оттенка.

Готовые изделия извлеките шумовкой на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо. Отдельно подайте мед.

Молочные бантики-хворост со сметаной и сахарной пудрой «Пова»

...

- *5 стаканов муки*
- *3/4 стакана сметаны*
- *1 яйцо*
- *сахарная пудра – по вкусу*
- *3 ст. ложки сахара*
- *3/4 стакана молока*
- *комбижир – для фритюра*
- *1/2 ч. ложки соли*

Муку просейте в миску горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него сметану и яйцо, предварительно слегка взбитое с молоком и солью. Всыпьте сахар, замесите крутое тесто и оставьте его для расстойки на 30 минут.

Готовое тесто разделите на небольшие кусочки, раскатайте каждый в тонкую удлиненную лепешку, надрежьте посредине и выверните бантиком.

Подготовленные изделия порциями опустите в сотейник с раскаленным жиром и обжарьте до золотистого цвета. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Медовые шарики с водкой, орехами или изюмом «Гевашские»

...

• 1 стакан муки
• 1/2 стакана меда
• 2 ст. ложки очищенных грецких или лесных орехов или изюма без косточек
• 4 яйца
• 1 ст. ложка крахмала
• 2 ч. ложки водки
• 1 1/2 ст. ложки растительного масла

Яйца взбейте, добавьте просеянную с крахмалом муку и замесите тесто средней плотности. Разделите его на небольшие куски, сформуйте из каждого жгут толщиной 5 – 8 мм и нарежьте его кусочками длиной 5 – 7 см. Каждый кусочек намотайте на половинку грецкого ореха, или на лесной орех, или на 2 – 3 изюминки.

В кастрюлю влейте 2 ст. ложки воды, добавьте мед, водку и растительное масло. Полученную смесь вскипятите, опустите по очереди шарики и обжарьте их до зарумянивания.

Пахлава, баклава, коврижки, пряники

Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»

...

Для теста:
• 750 г муки
• 35 г дрожжей
• 170-180 г топленого масла
• 2 яйца
• 200 мл воды
• 2 желтка – для смазывания теста
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 500 г очищенных грецких орехов
• 500 г сахара
• 1 ч. ложка кардамона
Для заливки:
• 170-180 г меда
• 100 г топленого масла

Для теста в посуду влейте воду с растворенными в ней дрожжами, добавьте взбитые яйца и все тщательно размешайте. При непрерывном помешивании всыпьте муку, тщательно перемешайте полученную массу и влейте растопленное масло. Вымесите тесто в течение 10 – 15 минут и поместите его на 1 час – 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной 1,5 – 2 мм. Один пласт положите на смазанный растительным маслом противень, разложите начинку слоем толщиной 3 мм и накройте вторым пластом теста. Края теста тщательно защипните.

Поверхность смажьте взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромба. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов

растопленным маслом и выпекайте еще 25 – 30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном.

Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»

...

Для теста:
• 750 г муки
• 50 г дрожжей
• 200 мл воды
• 2 желтка – для смазывания теста
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 300 г очищенных грецких орехов
• 300 г сахара
• 1/2 ч. ложки кардамона
Для прослойки: • 170-180 г топленого масла
Для заливки:
• 150 г меда
• 100 г топленого масла

В теплую воду с разведенными дрожжами всыпьте, непрерывно помешивая, муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 15 – 20 минут, затем поместите на 30 – 40 минут в теплое место, накрыв полотенцем.

Подошедшее тесто разделите на 14 частей, раскатайте их в тонкие пласты и смажьте растопленным маслом. На смазанный растительным маслом противень положите 3 пласта теста и поверх разложите пятую часть начинки. Поверх уложите 2 пласта вместе, верхний пласт смажьте пятой частью начинки и таким образом уложите 8 пластов (4 раза по 2 пласта вместе).

Последним слоем уложите оставшиеся 3 пласта теста, смажьте поверхность взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромбов. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов

растопленным маслом и выпекайте еще 25 – 30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном. Полученную начинку разделите на 5 частей.

Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов, кориандра и кардамона «Ахваз-пахлава»

...

Для теста:
• 1 3/4 стакана рисовой муки
• 1/2 стакана воды
• 1/3 ч. ложки шафрана
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 1 стакан очищенных грецких орехов
• 1/4 ч. ложки молотого кориандра
• кардамон – на кончике ножа
Для сиропа:
• 2 стакана сахара
• 1/2 стакана воды
• лимонная кислота – на кончике ножа

Для теста рисовую муку просейте в миску, влейте воду и замесите жидкое тесто. Тесто небольшими порциями влейте на горячий противень или в сковороду и испеките тонкие лепешки наподобие блинчиков.

В смазанный растительным маслом противень уложите 8 лепешек и поверх ровным слоем разложите начинку. Накройте ее пятью слоями лепешек, придайте изделию круглую форму и посыпьте все шафраном.

Выпекайте в духовке 15 – 20 минут при средней температуре. Готовую пахлаву залейте сиропом и дайте пропитаться в течение 8 – 10 часов. Подавайте, нарезав на порции.

Для начинки орехи растолките и смешайте с кардамоном и

молотым кориандром.

Для сиропа в кастрюлю всыпьте сахар, влейте воду, добавьте лимонную кислоту, доведите смесь до кипения и поварите 5 – 10 минут на слабом огне.

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Баакуба»

...

• 21 /2-3 стакана муки
• 3/4 стакана сметаны
• 2 1/2-3 стакана изюма без косточек
• 2 яйца
• 2-3 ст. ложки меда
• 1 ч. ложка соды
• 1/2 ч. ложки лимонного сока
• 1-2 ч. ложки корицы
• 11 /2 стакана сахара
• 200 г размягченного маргарина
• растительное масло – для смазывания противня
• соль – на кончике ножа

Яйца разотрите добела с сахаром, добавьте размягченный маргарин, холодную сметану, мед, соль, корицу, промытый и обсушенный изюм, просеянную муку и соду, гашеную уксусом или лимонным соком. Замесите тесто, напоминающее густую сметану.

Готовое тесто уложите на подогретый, смазанный растительным маслом противень и разровняйте поверхность. Выпекайте в духовке 30 – 40 минут при средней температуре. Готовность коврижки проверьте зубочисткой или спичкой: если при протыкании самой толстой части изделия спичка остается сухой – коврижка готова.

Медовые пряники с корицей и гвоздикой по-еврейски «Хоник-леках»

...

- *1 1/2 стакана муки*
- *160 г меда*
- *1 яйцо*
- *2 желтка*
- *8 ст. ложек сахара*
- *корица и гвоздика – по вкусу*
- *2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противня*
- *1/2 ч. ложки соли*

Смешайте мед, сахар, желтки и растительное масло. Добавьте соль, корицу и гвоздику. Полученную смесь выместите до получения однородной массы. Добавьте просеянную муку, замесите тесто и тщательно его вымесите.

Готовое тесто разложите ровным слоем толщиной 1 см на смазанный маслом противень и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, разрезав на квадратики.

Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой «Батуми-пахлава»

...

Для основного теста:
• 4 стакана и 2 ст. ложки муки
• 4 желтка
• 1 ст. ложка сметаны
• 1 стакан теплой воды
• 100 г маргарина для слоеного теста
• 1 ст. ложка растительного масла
Для теста на маргарине:
• 3/4 стакана муки
• 400 г маргарина
Для начинки безе:
• 5 белков
• сок 1 лимона
• 2 стакана сахара
• 1 пакетик ванильного сахара
Для орехово-изюмной начинки:
• 300 г очищенных грецких орехов
• 200 г изюма
Для сиропа:
• 1 стакан сахара
• 1 1 /2 стакана воды
Для смазывания теста:
• 1 желток
• 1 ст. ложка растительного масла

Для основного теста смешайте желтки, теплую воду, растительное масло, сметану, размягченный маргарин и муку. Замесите гладкое, мягкое, не липнущее к рукам тесто. Скатайте его в шар, накройте пищевой пленкой и поместите на 1 час в холодильник.

Для теста на маргарине смешайте муку и размягченный

маргарин. Полученной смеси сначала придайте форму шара, затем разделите на 3 части. Каждой из них тоже придайте форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Охлажденное основное тесто раскатайте в круглую лепешку. В ее центр положите один шар маргаринового теста, соберите края основного теста к центру, защипните их и придайте форму шара. Раскатайте его в одном направлении почти по форме противня.

На раскатанный пласт уложите второй шар маргаринового теста и сверните все конвертом. Раскатайте конверт до получения плоского коржа по форме противня. В центр положите оставшийся шар маргаринового теста и смажьте им весь корж. Раскатанный и смазанный пласт сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время сильно разогрейте духовку и остудите противень. Рулет разделите на 3 части (одна из них должна быть немного больше). Одну из двух одинаковых частей раскатайте по форме противня. Выпекайте на холодном противне в духовке 13 – 15 минут при температуре 180 ˚С до едва золотистого цвета. Готовый корж переложите на деревянную доску и остудите. Противень остудите.

Вторую часть теста также раскатайте по форме противня и равномерно полейте половиной нормы начинки-безе. Затем посыпьте половиной нормы орехово-изюмной начинки и накройте все испеченным коржом. Поверх равномерно распределите оставшуюся начинку-безе и затем оставшуюся орехово-изюмную начинку.

Большую часть теста раскатайте намного тоньше, чем первую и вторую части, и полученным тонким пластом теста накройте изделие. Тщательно взбейте венчиком желток и 1 ст. ложку растительного масла. Полученной смесью смажьте поверхность теста и разрежьте все на ромбы.

Выпекайте в духовке 1 час – 1 час 10 минут при температуре 180 ˚С. Готовую пахлаву остудите до теплого состояния и залейте сиропом.

Для начинки безе белки взбейте в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавьте лимонный сок, всыпьте небольшими порциями сахар и ванильный сахар. Полученную начинку поместите в холодильник.

Для орехово-изюмной начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку. Изюм вымойте, обсушите на полотенце и смешайте с орехами.

Для сиропа сахар залейте холодной водой и поварите, помешивая, до загустения.

Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Чеильдакская баклава»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 1 яйцо
• 1/2 стакана воды
• 70 г сливочного масла
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 2 стакана очищенного фундука
• 1/2 стакана сахара
Для сиропа:
• 2/3 стакана сахара
• 1/2 стакана воды

Для теста муку просейте в миску, вбейте яйцо, добавьте 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, воду, соль и замесите тесто средней густоты. Готовое тесто разделите на 20 небольших кусочков и раскатайте их в тонкие лепешки.

Подготовленные лепешки уложите в глубокую сковороду или на противень в следующем порядке: 3 лепешки, смазанные сливочным маслом, и поверх – лепешку, покрытую ореховой начинкой. Таким же образом уложите все лепешки и нарежьте изделие ромбиками.

Выпекайте в духовке 30 – 40 минут при средней температуре. Готовую баклаву залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 2 – 3 часов.

Для начинки орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, остудите, очистите от коричневой кожицы, пропустите через мясорубку и тщательно смешайте с сахаром.

Для сиропа сахар залейте водой, доведите до кипения и поварите 5 – 7 минут.

Печенье, коржики, рогалики

Сливочное печенье с фруктовым пюре «Бакинское курабье»

...

На 1 кг изделий:
• 600 г муки
• 1 белок
• 1 ст. ложка яблочного или абрикосного пюре
• 1 стакан сахара
• 350 г сливочного масла
• соль – по вкусу

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку, и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешочек с зубчатой насадкой и понемногу выдавите его на сухой противень в виде ромашек. В центр каждой ромашки положите немного предварительно нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 °С.

Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»

...

Для теста:
• 6 стаканов муки
• 450 г сливочного масла
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 1 яйцо
• 1 желток
• 1 1/2 ч. ложки яблочного уксуса
• мука – для раскатывания теста
• желтки – для смазывания теста
• 1 щепотка соли
Для начинки:
• 1 1/2 стакана муки
• 1 1/2 стакана сахарной пудры
• 1 ч. ложка ванильного сахара
• 150 г топленого масла

Для теста 350 г сливочного масла нарубите ножом с 3 стаканами муки, затем перетрите пальцами до получения крошки, соберите в комок, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник.

В половине стакана теплой воды растворите соль и добавьте уксус. Яйцо и желток взбейте с сахарной пудрой, добавьте 100 г размягченного масла, еще раз взбейте, добавьте воду с уксусом и солью, оставшиеся 3 стакана муки и вымесите однородное тесто.

Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в квадратный пласт толщиной около 1 см и в центр положите холодную смесь из муки и сливочного масла. Заверните все 4 угла квадрата к центру пласта так, чтобы получился конверт. Накройте тесто пленкой и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время снова раскатайте, сложите таким же

конвертом и поместите еще на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 3 – 4 раза.

Глубокий противень выстелите бумагой для выпечки. Разделите тесто на 2 части, одну раскатайте толщиной около 5 мм и положите на противень. Поверх ровным слоем разложите начинку, накройте оставшимся пластом теста и защипните края. Смажьте поверхность взбитыми желтками, нанесите волнистые узоры вилкой и наколите в нескольких местах.

Лежащее на противне изделие нарежьте ромбиками острым ножом. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 20 – 25 минут до готовности. Подавайте в горячем или холодном виде.

Для начинки в глубокую миску просейте сахарную пудру с ванильным сахаром и мукой, добавьте топленое масло и вымесите до получения рассыпчатой массы.

Печенье из теста с топленым маслом и сахарной пудрой по-азербайджански «Унла-нан»

...

- *1 1/2 стакана муки*
- *150 г топленого масла*
- *2/3 стакана сахарной пудры*

Масло доведите до кипения, сразу же всыпьте в него просеянную муку, сахарную пудру и быстро замесите тесто.

Из охлажденного теста вылепите руками печенье различной геометрической формы и уложите его на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 3 – 4 минуты на очень слабом огне.

Миндальное печенье с изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширвани-нан»

...

• 2 стакана муки
• 1 1/2 ст. ложки очищенного миндаля
• 3 ст. ложки изюма без косточек
• 2 ст. ложки цукатов
• 1 ч. ложка лимонной цедры
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 2 яйца
• 6 ст. ложек сахарной пудры
• 1/2 ч. ложки соды
• 1/2 стакана молока
• 70 г сливочного масла

Миндаль разотрите в ступке с половиной нормы сахарной пудры и смешайте с небольшим количеством молока. Размягченное сливочное масло разотрите до получения пышной массы. У одного яйца отделите белок от желтка. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену.

Отдельно разотрите добела желток с оставшейся сахарной пудрой, затем добавьте сливочное масло, белок, остаток охлажденного молока и все взбейте. Затем добавьте миндальную массу и снова взбейте. Всыпьте половину нормы просеянной муки и замесите жидковатое тесто.

Изюм тщательно промойте в горячей воде, обсушите и разрежьте на половинки. Цукаты измельчите, смешайте с лимонной цедрой и изюмом. Полученную смесь добавьте в жидкое тесто и еще раз перемешайте.

Оставшуюся муку просейте с содой, всыпьте лимонную кислоту, смешайте с жидким тестом и все очень быстро вымесите.

Готовое тесто сразу же раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него полукружия, уложите их на сухой противень и

смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 5 – 8 минут при низкой температуре.

Миндальное печенье из теста с топленым маслом и сахаром по-армянски «Ншаблит»

...

- *3 стакана очищенного миндаля*
- *1 1/4 стакана муки*
- *2 белка*
- *31/4 стакана сахара*
- *6 ст. ложек воды*
- *1 ч. ложка топленого масла*
- *растительное масло – для смазывания противня*

В маленькой кастрюле нагрейте воду, всыпьте сахар и нагрейте до его полного растворения. Половину нормы миндаля пропустите через мясорубку и вмешайте в горячий сироп. Белки взбейте и добавьте, непрерывно помешивая, в сироп. Полученную массу прогрейте в течение 10 – 15 минут на очень слабом огне, затем охладите до комнатной температуры.

Постепенно добавьте в массу муку и перемешайте до получения однородной смеси. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте мукой. Ложкой уложите на противень тесто так, чтобы получались лепешки весом около 30 – 40 г. В центре каждой укрепите целый миндальный орех. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С.

Миндально-медовые коржики с корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»

...

• 3/4 стакана миндаля
• 2/3 стакана меда
• 2 1/2-3 стакана муки
• 2 яйца
• цедра 1 апельсина или лимона
• корица, имбирь, мускатный орех – по вкусу
• 3/4 стакана сахара
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте мед и миндаль. Всыпьте просеянную муку, положите пряности и мелко нарубленную цедру. Замесите тесто, скатайте его в шар и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте как можно тоньше, вырежьте различные фигуры и разложите их на смазанном растительным маслом противне. Выпекайте в духовке около 15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Шафрановое печенье с сахарной пудрой, молоком и сливочным маслом по-армянски «Шакар-лохум»

...

• 500 г муки
• 1/4 ч. ложки соды
• 3/4 стакана сахарной пудры
• 3/4 стакана молока
• 1/4 ч. ложки шафрана
• 6-8 ст. ложек сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня

Для посыпки: • 1 ст. ложка сахарной пудры

Сливочное масло разотрите в глубокой миске, добавьте сахарную пудру и взбейте массу ложкой или лопаткой в течение 10 – 15 минут. Небольшими порциями добавьте молоко, соду и шафран. Разотрите все в течение 10 минут.

Постепенно всыпьте муку и вымесите однородное тесто. Разрежьте его на небольшие куски, придайте им форму батончиков и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Слегка прижмите батончики рукой и сделайте ножом глубокие косые надрезы. Выпекайте в духовке 18 – 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовые охлажденные батончики разделите по надрезам на ломтики. Подавайте, уложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Сливочное печенье с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном, коричневым сахаром и шоколадной глазурью «Денизли»

...

На 80 штук:

• 150 г рубленых грецких орехов

• 200 г половинок грецких орехов

• 75 г горького шоколада

• 1 пакетик ванильного сахара (10 г)

• 1/2 ч. ложки молотой гвоздики

• 1/2 ч. ложки молотого кардамона

• 5 ст. ложек муки

• 1/2 ч. ложки разрыхлителя

• 2 яйца

• 175 г коричневого сахара

• 200 г сливочного масла

• растительное масло – для смазывания противня

• 1 щепотка соли

Для шоколадной глазури:

• 125 г шоколада

• 2 ст. ложки сливок

Для теста положите в миску размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль и пряности. Взбейте все венчиком до получения пены и постепенно перемешайте с яйцами.

Шоколад расплавьте в маленькой кастрюле на слабом огне и перемешайте с полученной массой. Смешайте муку, разрыхлитель, просейте на массу и перемешайте. Затем добавьте рубленые орехи и все тщательно перемешайте. Полученное тесто равномерно распределите на смазанном растительным маслом и выстланном бумагой для выпечки противне.

Выпекайте в духовке около 35 минут до золотистого цвета при температуре 175 ˚С. Готовый корж остудите, равномерно

смажьте глазурью и сразу же нарежьте кубиками со стороной 4 см. Украсьте каждое печенье половинкой грецкого ореха и дайте глазури остыть.

Для шоколадной глазури расплавьте шоколад на слабом огне на водяной бане, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Медовое печенье из слоеного теста с топленым маслом по-армянски «Юхатерт»

...

На 1 кг муки:
• 6 яиц
• 200 мл молока
• 200 г топленого масла (50 г – для теста, 150 г – для смазывания слоев теста)
• 1 щепотка соли
• растительное масло – для смазывания противня
Для заливки: • 300 г меда

В посуду просейте муку горкой и сделайте в ней углубление. Влейте слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, положите размягченное топленое масло и замесите тесто. Раскатайте его как можно тоньше, смажьте растопленным маслом, слегка посыпьте мукой и сверните конвертом.

Затем снова раскатайте, смажьте маслом, слегка посыпьте мукой и вторично сверните конвертом. Повторите эту процедуру еще 4 раза. Подготовленное тесто положите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 10 – 15 минут при средней температуре. Готовое изделие разрежьте на квадратики и залейте горячим медом.

Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном, манной крупой и сахарной пудрой «Муш»

...

• 2 стакана муки
• 1/4 стакана любых измельченных орехов
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 3 ст. ложки манной крупы
• 1 ч. ложка толченого кардамона
• 1/4 ч. ложки соды
• 250 г размягченного сливочного масла
• 1/4 ч. ложки соли

Сливочное масло положите в глубокую миску, добавьте кардамон и тщательно взбейте смесь. Затем, постепенно добавляя сахар, продолжайте взбивать до получения воздушной массы. В другой посуде смешайте просеянную муку с манной крупой, солью, содой и орехами. Высыпьте эту смесь в массу и тщательно вымесите до получения теста.

(Если использовать миксер, можно приготовить тесто более простым способом. Положите все продукты в миску и, вставив в миксер спирали для теста, перемешайте на малой скорости до получения однородной массы.)

Готовое тесто уложите на сухой противень и спрессуйте в прямоугольник размером 20 × 25 см. Расчертите пласт теста так, чтобы получилось 24 печенья, и через каждые 2,5 см проткните поверхность теста вилкой. Выпекайте в духовке 1 час до бледно-золотистого цвета при температуре 120 °C.

Готовое печенье охладите, не снимая с противня, в течение 10 минут, затем осторожно разрежьте по намеченным линиям. Подавайте, уложив на блюдо.

Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Холонское»

...

Для теста (на 30 штук):
• 2 ст. ложки молотого миндаля
• 1 стручок ванили
• 2/3 стакана муки
• 1 пакетик ванильного сахара (10 г)
• 2 ст. ложки сахара
• 80 г сливочного масла
Для начинки:
• сок 2 лимонов
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 2 яйца
• 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки муки

Для теста растопите сливочное масло и смешайте его с мукой, миндалем, сахаром и мякотью стручка ванили. Выстелите противень бумагой для выпечки или смажьте его жиром. Подготовленное тесто уложите на противень.

Выпекайте в духовке 20 – 25 минут при температуре 180 ˚С. Затем извлеките из духовки и дайте немного остыть. Равномерно распределите на поверхности коржа начинку. Выпекайте еще 15 минут при температуре 150 ˚С. Начинка должна затвердеть, но не стать коричневой.

Готовое изделие остудите в форме, затем извлеките из формы и нарежьте небольшими прямоугольниками. Подавайте, уложив каждое печенье в розетку.

Для начинки смешайте сахар и муку, добавьте яйца, лимонный сок и цедру. Полученную массу перемешайте с помощью миксера или блендера.

Имбирное печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой и медовым сиропом «Новогодний тейглах»

...

Для теста (на 30 штук):

• 100 г нарезанных грецких орехов

• 1/4 ч. ложки молотого имбиря

• 2 яйца

• 3 желтка

• кокосовая стружка – по вкусу

• 160-170 г муки

• 1/4 ч. ложки разрыхлителя

• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противней

• 1 щепотка соли

Для медового сиропа:

• 350 г меда

• 1 1/2 стакана сахара

• 1 ч. ложка молотого имбиря

Муку просейте в миску с разрыхлителем, имбирем и солью. Сделайте в смеси углубление и добавьте в него яйца, желтки и растительное масло. Все тщательно перемешайте и замесите на посыпанной мукой поверхности мягкое тесто. Если тесто очень липкое, всыпьте еще 1 ст. ложку муки.

Готовое тесто разрежьте на 8 кусков ножом, посыпанным мукой. Каждый кусок руками скатайте в жгут диаметром примерно 1 см на поверхности, посыпанной мукой. Полученный жгут нарежьте кусочками около 1 см. Кусочки теста уложите на 2 смазанных маслом противня, не давая прикасаться друг к другу. Выпекайте в духовке около 10 минут до потемнения теста снизу при температуре 180 ˚С.

Готовое печенье и нарезанные орехи аккуратно положите в медовый сироп и поварите, помешивая, около 10 минут на слабом

огне, пока печенье не станет коричневого цвета. Перемешайте смесь так, чтобы орехи были равномерно распределены, и уложите на противень, выстланный смазанной маслом фольгой. Распластайте смесь так, чтобы она образовала ровный слой, и дайте полностью остыть.

Переверните изделие на доску, аккуратно снимите фольгу и нарежьте на квадраты или ромбы со стороной около 2,5 см. Готовое печенье обваляйте в кокосовой стружке. Если печенье слипнется при хранении, снова нарежьте его на кусочки или, если делаете заранее, оставьте большими кусками и нарежьте только перед подачей. Либо храните его в большом контейнере так, чтобы печенье не касалось друг друга.

Для медового сиропа смешайте мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном. Полученную смесь нагрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Затем доведите до кипения на среднем огне, не давая смеси перекипеть, и подержите еще 5 минут на слабом огне, пока температура сиропа не достигнет 130 °C.

Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»

...

Для теста (на 48 – 60 штук):
• 110-120 г мягкого творога
• 1 3/4 стакана муки
• 1 яйцо
• 1-2 желтка
• 1 ст. ложка сахара
• 250 г растопленного сливочного масла
• 110-120 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 250 г светлого изюма
• 130 г нарубленных грецких орехов
• 1-2 ч. ложки молотой корицы
• 1 стакан мелкого сахара

Для теста положите в миску масло и творог и взбейте миксером. Затем вбейте сахар, яйцо и соль. В творожную смесь добавьте, размешивая, небольшими порциями муку. Масса должна стать плотной. Продолжайте добавлять муку, вымешивая массу руками, до получения плотного теста (не добавляйте слишком много муки.) Придайте тесту форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите на 2 – 12 часов в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на 6 равных частей и каждую из них раскатайте в круг толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Смажьте небольшим количеством растопленного сливочного масла и равномерно посыпьте изюмом, орехами, сахаром и корицей, оставив немного сахара для посыпки.

Разрежьте круг на 8 – 10 клиньев и осторожно скатайте каждый клин, начиная с широкой стороны. Таким же образом подготовьте оставшееся тесто. Разложите рогалики на противне и смажьте желтком. Выпекайте в духовке 25 – 30 минут до

зарумянивания при температуре 180 °С.

Изюмные шарики с грецкими орехами, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Хасеке»

...

• 2 стакана муки
• 3/4 стакана изюма и цукатов
• 2 ст. ложки очищенных грецких орехов
• 1/3 стакана сметаны
• 2 яйца
• 1 стакан сахарной пудры
• 1/4 ч. ложки соды
• 75 г сливочного масла

Орехи слегка обжарьте, помешивая, на сухой сковороде. Сливочное масло разотрите добела с сахарной пудрой, затем добавьте сметану, яйца, остывшие орехи, промытый и обсушенный изюм, мелко нарезанные цукаты и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную с содой муку и в течение 1 – 2 минут замесите тесто.

Сделайте из него небольшие шарики и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 15 – 20 минут при температуре 180 – 200 ˚С. Готовое печенье остудите и уложите на блюдо.

Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

...

Для теста:

• 3 стакана муки

• 1 ч. ложка разрыхлителя (1/2 ч. ложки соды)

• 1 стакан мацони (кефира)

• 1 яйцо

• 200 г сливочного масла

• 1 щепотка соли

Для начинки:

• 2 стакана измельченных орехов (миндаль, фисташки, фундук)

• 1/2 стакана изюма

• 1 стакан сахара

• 1 1/2 стакана муки

• 100 г топленого масла

• 1 щепотка соли

Для смазывания теста:

• 2 желтка

• 50 мл молока

Для теста муку смешайте с солью и разрыхлителем (содой), насыпьте горкой на рабочую поверхность и сделайте в горке углубление. Положите в него размягченное при комнатной температуре сливочное масло, яйцо и влейте мацони (кефир).

Замесите тесто, перемещая муку с краев в центр. Готовое эластичное тесто разделите на 3 части, каждую положите в целлофановый пакет и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время извлеките из холодильника одну часть теста и разделите ее на 3 маленьких колобка. Каждый из них раскатайте в тонкую круглую лепешку на посыпанной мукой

поверхности. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их.

Переверните лепешку, примните ее руками и снова тонко раскатайте. Поверх вновь положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их. Переверните лепешку, примните ее руками и еще раз тонко раскатайте. Посыпьте третьей порцией начинки, накройте ее краями теста и, не раскатывая, примните руками. Таким же образом подготовьте оставшиеся части теста.

Полученную многослойную лепешку разрежьте на 8 частей (например, ромбиками). Уложите изделия на противень, посыпанный мукой, так, чтобы при выпечке они не касались друг друга, поскольку увеличатся в объеме.

Смешайте желтки с молоком и полученной смесью смажьте поверхность теста. Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Для начинки размягченное топленое масло взбейте деревянной ложкой с сахаром и солью. Затем добавьте муку, орехи, изюм и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пироги

Сливочный пирог с начинкой из тыквы, яблок, кураги, изюма-ассорти, меда, чернослива и орехов «Банну»

...

Для теста:
• мука – для крутого теста
• 3 яйца
• 1/2 стакана молока
• 1 стакан сахара
• любое печенье – для посыпки противня
• сливочное масло – по вкусу
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 300 г тыквы
• 1 яблоко
• 100 г кураги
• 100 г черного изюма
• 100 г белого изюма
• 100 г чернослива
• 150 г грецких орехов
• 100 г фундука или кешью
• 1 ст. ложка меда
• сахар – по вкусу

Для теста яйца взбейте, всыпьте сахар, взбейте смесь венчиком и влейте молоко. Затем, постоянно помешивая, всыпьте муку до получения крутого теста и оставьте его на 30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте слоем толщиной примерно 3 мм, смажьте сливочным маслом и сложите пополам смазанной стороной внутрь. Раскатайте тесто еще раз до получения пласта толщиной 3 мм, вновь смажьте маслом и равномерно разложите слоями начинку.

Осторожно сверните все рулетом и тщательно защипните края. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте

раскрошенным печеньем. Поверх уложите полученный рулет и смажьте его сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 ˚С. Спустя это время снизьте температуру до 150 ˚С и выпекайте еще 30 минут. За 10 минут до готовности смажьте пирог сливочным маслом и посыпьте сахаром.

Для начинки замочите сухофрукты в горячей воде, оставьте до набухания и откиньте на дуршлаг. Курагу и очищенный от косточек чернослив нарежьте кусочками. Тыкву и яблоко нарежьте кубиками, уложите первым слоем и посыпьте сахаром. Поверх разложите изюм, курагу, чернослив и полейте все медом. Затем равномерно разложите измельченные орехи.

Пирог из дрожжевых пирожков с маком, изюмом, ванилью, сахарной пудрой и медовой глазурью «Акко»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 2 стакана кефира или молока
• 2 яйца
• 30 г дрожжей
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ст. ложка сахарной пудры
• 150 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания формы
• 1 ч. ложка соли
Для начинки:
• 1 стакан мака
• 1 стакан изюма без косточек
• 1 яйцо
• 1 пакетик ванильного сахара
• 1 стакан сахара
Для глазури:
• 2 ст. ложки меда
• 2 ст. ложки сливочного масла

Для теста влейте в кастрюлю молоко или кефир и растворите дрожжи. Добавьте такое количество муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Полученную опару тщательно размешайте до исчезновения комочков и поместите в теплое место для брожения.

Как только опара начнет оседать, добавьте в нее яйца, сахар, соль, постепенно всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто. В конце замеса понемногу добавьте растопленное сливочное масло и вмешивайте его в тесто. Кастрюлю с тестом накройте и поместите в теплое место.

Как только тесто достигнет максимального подъема (примерно через 2 часа – 2 часа 30 минут), обомните его и

уложите на поверхность, посыпанную мукой. Готовое тесто разделите на кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и придайте форму пирожка.

Подготовленные пирожки уложите в 2 ряда в глубокую форму, обильно смазанную растительным маслом, предварительно окунув каждый в смесь из разогретого сливочного масла и меда. Уложенные в форму пирожки оставьте до максимальной расстойки. Выпекайте в духовке 40 – 45 минут при средней температуре. Немного остуженный готовый пирог осторожно уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки мак промойте в теплой воде, дайте воде стечь и всыпьте мак в кипящую воду. После того как вода закипит, мак откиньте на сито или марлю и дайте воде стечь. Немного подсушенный мак пропустите 2 раза через мясорубку с частой решеткой вместе с изюмом. Добавьте сахар, яйцо, ванилин и все тщательно перемешайте.

Сметанный пирог с начинкой из грецких орехов, изюма и сахара «По-алавердински»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 250 г сметаны
• 1 яйцо
• 250 г маргарина
• 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом
• растительное масло – для смазывания формы
Для начинки:
• 1 стакан рубленых грецких орехов
• 1 стакан изюма
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара

Для теста маргарин нарубите с мукой, добавьте сметану, яйцо, соду и замесите тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник, затем разделите на 2 неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт и уложите в форму, смазанную растительным маслом.

Поверх равномерно разложите начинку, накройте раскатанным в пласт оставшимся тестом и защипните края веревочкой. Выпекайте в духовке 40 минут до светло-коричневого цвета при температуре 180 ˚С.

Для начинки тщательно смешайте орехи, промытый и обсушенный изюм, сахар и взбитое яйцо.

Пирог с курагой, изюмом, орехами и сахаром «Марашский»

...

• 1 стакан муки
• 1 стакан любых измельченных орехов
• 1 стакан изюма
• 1 стакан мелко нарезанной кураги
• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 1/2 ч. ложки разрыхлителя или соды
• растительное масло – для смазывания формы

Яйца взбейте с сахаром, добавьте разрыхлитель (соду) и оставьте на несколько минут до растворения сахара. Затем всыпьте муку, положите орехи, изюм и курагу. Полученную массу тщательно вымесите до получения крутого теста и уложите в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 ˚С.

Пирог на топленом масле с сахарным сиропом и начинкой из орехов и изюма «1002-я сказка Шахразады»

...

Для теста:
• 800 г муки
• 1 яйцо
• 2 стакана холодной воды
• 300 г топленого масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 400 г любых орехов
• 2 стакана изюма
• 2 ст. ложки топленого масла
Для сиропа:
• 2 стакана сахара
• 3/4 стакана воды

Для теста смешайте воду, муку, яйца, соль и тщательно вымесите. Полученное тесто разрежьте на равных 5 частей и раскатайте их в очень тонкие пласты. Один из них уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте топленым маслом и поверх равномерно разложите четвертую часть начинки.

Затем повторите эту процедуру с тремя пластами теста и начинкой, оставив немного топленого масла. Накройте оставшимся пластом теста и тщательно защипните края с боков, чтобы не высыпалась начинка. Поверхность изделия надрежьте ножом на квадратики и полейте оставшимся топленым маслом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый горячий пирог залейте сиропом и оставьте на несколько часов до тех пор, пока сироп не впитается. Подавайте холодным, разложив на блюде отдельными квадратиками.

Для начинки орехи пропустите через мясорубку. Изюм потушите на топленом масле до тех пор, пока он полностью не

набухнет. Подготовленные продукты тщательно смешайте.

Для сиропа поварите в воде сахар до загустения и остудите.

Пирог из слоеного дрожжевого теста с медом, курагой, изюмом, безе и грецкими орехами «Айдын»

...

Для теста:
• 500 г муки
• 70 г свежих дрожжей
• 400 г сливочного маргарина
• 4 ст. ложки сметаны
• 2 желтка
• 1/2 стакана молока
• 1 ст. ложка сахара
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 300 г очищенных грецких орехов
• 100 г кураги
• 100 г изюма
• 7 ст. ложек меда
Для безе:
• 2 белка
• 100 г мелкого сахара

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 ст. ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки.

Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Готовое тесто тонко раскатайте и смажьте несколькими ложками меда. Поверх равномерно разложите начинку и полейте ее оставшимся медом. Выпекайте в духовке 15 минут при средней

температуре. Спустя это время поверх начинки разложите взбитые с сахаром белки и выпекайте еще 5 – 7 минут до зарумянивания.

Для начинки измельчите в блендере курагу, изюм, грецкие орехи и тщательно перемешайте полученную массу.

Для безе взбейте белки и сахар до получения густой пены.

Пирог с финиками, курагой, изюмом, семенами тыквы или подсолнечника, сахаром и медом «Барбамбия»

...

Для теста:
• 750 г муки
• 4 яйца
• 50 г изюма
• 2 ст. ложки меда
• 150 мл сливок 10%-ной жирности
• 100 г сахара
• 30 г сливочного масла
Для начинки:
• 100 г фиников
• 100 г кураги
• 100 г семян тыквы или подсолнуха

Для теста смешайте яйца, сливки, размягченное сливочное масло, сахар и изюм. Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку, замесите тесто и уложите его в форму. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °С.

Спустя это время извлеките из духовки, смажьте медом и быстро, пока мед не застыл, разложите начинку. Для начинки измельчите курагу, очищенные от косточек финики, семечки и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, грецкими орехами, коричневым сахаром, корицей, медом и цукатами «Киргуду»

...

Для теста:
• 400 г муки
• 1 яйцо
• 1 желток
• 1 ст. ложка молока
• 1/2 стакана сахарной пудры
• 1 ч. ложка корицы
• 250 г сливочного масла
• 1 щепотка соли
Для начинки:
• 200 г мака
• 200 г молотых грецких орехов
• 100 г цукатов из лимонной цедры
• 100 г цукатов из апельсинной цедры
• 3 яйца
• 125 мл сливок
• 3 ст. ложки меда
• 3 ст. ложки коричневого сахара
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ч. ложка корицы

Для теста смешайте муку, размягченное сливочное масло, сахарную пудру, взбитое яйцо, корицу и соль. Полученное тесто тщательно вымесите, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Форму выстелите бумагой для выпечки. Охлажденное тесто разделите на 3 части и одну из них раскатайте по размеру разъемной формы диаметром 26 см. Полученный пласт теста положите в форму и поверх равномерно разложите начинку.

Из второй части теста сделайте длинный валик и уложите его по краю формы. Оставшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 5

мм, вырежьте из него звезды и положите поверх начинки так, чтобы они слегка соприкасались друг с другом.

Взбейте желток с молоком и смажьте полученной смесью звезды. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте, остудив и посыпав сахарной пудрой.

Для начинки вскипятите сливки, добавьте мак, перемешайте и дайте массе остыть. Яйца, сахар и мед взбейте до получения пены. Затем добавьте маковую массу, корицу, грецкие орехи, цукаты из лимонной и апельсинной цедры, нарезанные кубиками. Полученную начинку осторожно перемешайте.

Пирог с жареным миндалем, сливочным маслом, сахарной пудрой, черносливом и лимонным соком «Артвин»

...

Для теста:
• 200 г муки
• 3-4 ст. ложки жареного миндаля
• 1 желток
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• крахмал – для посыпки теста
• 140 г сливочного масла
Для начинки:
• 300 г чернослива без косточек
• 1 1/2 ст. ложки лимонного сока
• 11/2 ст. ложки муки
• 3 ст. ложки сахара
• 1 стакан воды

Для теста измельчите в кофемолке жареный миндаль с сахарной пудрой. Всыпьте в кухонный комбайн муку, смесь миндаля с сахарной пудрой, нарезанное кубиками холодное сливочное масло и в импульсном режиме измельчите все в крошку.

Добавьте желток, 1 ст. ложку холодной воды и в импульсном режиме замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время отделите от теста треть, вылепите по любому трафарету, например, какой-либо восточный пейзаж (пальму, верблюда, солнце) или приготовьте простую решетку, уложите на пергаментную бумагу и поместите в морозильную камеру.

Оставшиеся две трети теста распределите в форме диаметром 23 см. Немного посыпьте тесто крахмалом, чтобы при выпечке не просочилась жидкость из начинки. Поверх уложите начинку,

затем – замерзшее подготовленное украшение.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 20 – 25 минут до золотистого цвета. Подавайте, остудив и нарезав порционными кусками.

Для начинки чернослив залейте водой и поварите 15 минут на слабом огне. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана полученного отвара. В отвар положите сахар и влейте лимонный сок. Чернослив измельчите в пюре, всыпьте муку, добавьте подготовленный отвар и все тщательно перемешайте.

Пирог из манной крупы, кефира, сахара, кокосовой стружки с орехами и лимонным сиропом по-арабски «Басбусский»

...

• 3 стакана манной крупы
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• 1 1 /2 стакана кефира
• 1/2 стакана кокосовой стружки
• 1 1/2 стакана сахара
• 7-8 ст. ложек растительного масла
• орехи (миндальные, арахис) – по вкусу
• растительное масло – для обильного смазывания формы
Для сиропа:
• 2 лимона
• 1/2 стакана сахара – на 1 стакан полученного сока
• 1 стакан кипяченой воды

Смешайте манную крупу, сахар, разрыхлитель и кокосовую стружку. Влейте кефир, растительное масло и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в обильно смазанную растительным маслом форму и равномерно воткните в тесто орехи.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 ˚С. Готовый горячий пирог нарежьте кубиками, полейте горячим сиропом и поместите на 40 минут в выключенную духовку.

Для сиропа лимоны с кожурой пропустите через мясорубку. Массу смешайте с водой и процедите через плотную ткань. В полученный сок всыпьте сахар (полстакана – на 1 стакан сока) и поварите на слабом огне до полного растворения сахара.

Маковый пирог из дрожжевого теста со сливочным маслом по-армянски «Арагац»

...

Для теста:
• 900 г муки
• 30 г дрожжей
• 1 яйцо
• 1 желток
• 300 г сахара
• 200 мл воды
• 100 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 2 ч. ложки соли
Для посыпки: • 3-4 ч. ложки мака

В посуду налейте теплую воду с разведенными в ней дрожжами и солью. Добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар и все тщательно перемешайте. Муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте подготовленную смесь и замесите тесто.

Вымесите тесто в течение 15 – 20 минут, затем накройте его полотенцем и оставьте на 1 час. Спустя это время вновь вымесите тесто и оставьте еще на 1 час – 1 час 30 минут для подъема.

Подошедшее тесто разделите на 2 неравных куска. Большему куску придайте форму круглой лепешки и уложите ее на смазанный растительным маслом противень. Поверхность лепешки смажьте взбитым желтком и нанесите вилкой бороздки в виде сетки.

Из меньшего куска теста раскатайте жгутики, сложите их вдвое и скрутите веревочкой. Обложите ею края лепешки, уложенной на противень, и посыпьте все маком. Выпекайте в духовке 18 – 20 минут при средней температуре.

Сливочный пирог с начинкой из бананов по-алжирски «Сетифский»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 2 стакана молока
• 3/4 стакана сахара
• сливочное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки: • 3-4 банана

Для теста муку просейте в миску, затем добавьте молоко, сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части, раскатайте их в пласты и один из них уложите в смазанную сливочным маслом форму. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся пластом теста.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовность проверьте, воткнув в тесто спичку: если она останется сухой – пирог готов.

Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте длинными тонкими ломтиками.

Медовый пирог с кофе, фундуком, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом «Леках»

...

• 2 1/2 стакана муки
• 160 г меда
• 1/2 стакана фундука
• 2 яйца
• 2 стакана крепкого кофе
• 1/2 ч. ложки соды
• 3/4 стакана сахара
• 3/4 стакана воды
• 4 ст. ложки растительного масла
• корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех – по вкусу

Смешайте яйца с сахаром, затем добавьте соду, растительное масло, пряности, рубленые орехи и разведенный в кофе мед. Всыпьте муку и замесите тесто, напоминающее густую сметану. Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите в форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при средней температуре.

Медовый пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, свежим имбирем и мускатным орехом «Новогодний леках»

...

• 1 стакан с горкой муки
• 200-230 г прозрачного меда
• 2 яйца
• тертая цедра 1 апельсина
• 5 ст. ложек апельсинного сока
• 1/2 ч. ложки молотого имбиря
• 2 ч. ложки измельченного свежего корня имбиря
• 1/2 ч. ложки корицы
• 1 ч. ложка соды
• 3 ст. ложки сахара
• 4 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы

В большой миске смешайте горкой муку, сахар, молотый имбирь, корицу и соду. Сделайте в горке углубление, добавьте мед, растительное масло, цедру и влейте взбитые яйца. С помощью деревянной ложки или миксера все взбейте, затем добавьте апельсинный сок и свежий измельченный корень имбиря. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером $25 \times 20 \times 5$ см и выстелите ее бумагой для выпечки. Уложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180 ˚С до тех пор, пока пирог не будет плотным и упругим.

Готовый пирог остудите в форме, затем переверните и заверните в фольгу. Храните при комнатной температуре 2 – 3 дня перед подачей, чтобы пирог и все ароматы в нем созрели и настоялись. (Пирог можно сделать в двух формах, одну из них завернуть в пленку для скорой подачи к столу или заморозить для долгого хранения.)

Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Чорлу»

...

Для теста:
• 500 г муки
• 70 г свежих дрожжей
• 4 ст. ложки сметаны
• 2 желтка
• 1/2 стакана молока
• 1 ст. ложка сахара
• 400 г сливочного маргарина
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 3/4 стакана рубленых грецких орехов
• 3/4 стакана измельченного чернослива
• 2 банана
• 2 яблока

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 ст. ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки.

Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона и поместите в холодильник.

Охлажденное тесто уложите, не раскатывая, в форму, выстланную бумагой для выпечки. Поверх равномерно разложите начинку и дайте изделию расстояться в течение 15 минут.

Выпекайте в духовке 20 – 25 минут при средней температуре.

Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Смешайте бананы, яблоки, чернослив и грецкие орехи.

Пирог из теста на маргарине с начинкой из бананов, миндаля, молотых сухарей и корицы «Инегель»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 180 г размягченного маргарина
• 4 ст. ложки воды
• 1 белок – для смазывания теста
• сливочное масло – для смазывания формы
• 1 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 кг спелых бананов
• 1/2 стакана измельченного миндаля
• 1/3 ч. ложки корицы
• 2 ст. ложки молотых сухарей
• 4 ст. ложки сахара

Для теста маргарин нарежьте небольшими кусочками. Муку просейте в глубокую миску, добавьте соль, маргарин, охлажденную воду и тщательно вымесите крутое тесто. Рабочую поверхность посыпьте мукой, тесто разделите на 2 равные части и раскатайте их в пласты толщиной 7 – 10 мм.

Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, уложите в нее 1 пласт теста, поверх разложите начинку и накройте вторым пластом теста. Края теста защипните, поверхность пирога наколите в нескольких местах вилкой и смажьте взбитым белком.

Выпекайте в духовке 50 – 60 минут при средней температуре. Готовый пирог остудите, переложите на блюдо и нарежьте порционными кусочками.

Для начинки бананы очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченный миндаль, молотые сухари, сахар, корицу и все тщательно перемешайте.

Яблочный пирог из картофельной и мацовой муки с изюмом, лимоном, орехами и корицей «К празднику Песах»

...

Для теста:

• 3/4 стакана картофельной муки

• 1/2 стакана мацовой муки

• 5 яиц

• 3/4 стакана сахара

• маргарин – для смазывания формы

• 1 щепотка соли

Для начинки:

• 5 яблок

• 1/2 стакана изюма

• сок 1 лимона

• 2 ч. ложки корицы

• 1/2 стакана сахара

Для посыпки:

• 1/2 стакана любых крупно нарезанных орехов

• 1/4 стакана сахара

• 1 ч. ложка корицы

Для теста взбейте яйца и смешайте их с картофельной и мацовой мукой. Добавьте сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части и одну из них уложите в круглую форму диаметром 26 см, формируя бортики.

Поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшимся тестом. Смешайте крупно нарезанные орехи, корицу и сахар и посыпьте изделие полученной смесью. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 180 °С.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте мелкими ломтиками. Подготовленные яблоки смешайте с изюмом, сахаром, корицей, лимонным соком и все тщательно

перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой и слоеной начинкой из риса, изюма, кураги, чернослива, топленого масла, яиц и корта по-татарски «Губадия»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 20-30 г дрожжей
• 1 яйцо
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан молока
• 4 ст. ложки сливочного масла
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 200 г корта (сухого творога)
• 500 г вареного риса
• 250 г изюма, кураги и чернослива
• 5 сваренных вкрутую яиц
• 180 г топленого масла и 1 ст. ложка – для смазывания формы
Для крошки:
• 2/3 стакана муки
• 50 г сливочного масла
• 1-2 ч. ложки сахара

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и размешайте, пока дрожжи полностью не растворятся. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к посуде и рукам (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в

теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на 2 части, одну из них сделайте больше другой. Большую часть разомните и уложите в форму, смазанную маслом, формируя бортики. Поверх теста положите тонким слоем вареный рис, затем – толстый слой корта и поверх него вновь вареный рис. Поверх риса уложите мелко накрошенные яйца слоем толщиной 6 – 8 мм, затем слой риса и поверх него – слой пропаренного изюма, кураги и чернослива.

Всю начинку обильно полейте растопленным маслом и накройте оставшимся тестом. Края защипните зубчиками и надрежьте. Поверхность теста смажьте маслом и посыпьте крошкой. Выпекайте в духовке 50 минут при средней температуре. Когда верх пирога подрумянится, накройте его влажной бумагой для выпечки. Готовый горячий пирог нарежьте порционными кусками. Подавайте немедленно.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Поварите на слабом огне до получения массы светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате получившаяся масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и поставьте на огонь. Полученную густую однородную массу используйте для начинки.

Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Полученную смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Сливочный пирог с кремом из мандаринного сока и апельсинов «Тбилисо»

...

Для теста:
• 1/2 стакана муки
• 4-5 мандаринов – для украшения
• 2 яйца
• 4 ст. ложки сахара
• 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
• сливочное масло – для смазывания формы
Для крема:
• 1/2 стакана мандаринного сока
• 1 апельсин
• 2 яйца
• 1 ст. ложка крахмала
• 4 ст. ложки сахара
• 1 ст. ложка сливочного масла

Для теста взбейте сливочное масло с сахаром до получения воздушного крема. Затем, продолжая взбивать, добавьте по одному яйца. Всыпьте просеянную муку и все перемешайте до получения однородного теста. Уложите его в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму.

Выпекайте 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовый корж уложите на блюдо, остудите, равномерно разложите крем и украсьте дольками мандаринов.

Для крема у апельсина срежьте острым ножом тонкие полоски кожуры (цедру) и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок, смешайте его с мандаринным соком, цедрой и при необходимости с небольшим количеством воды, чтобы получился в общей сложности 1 стакан жидкости. Смесь соков доведите до кипения.

Белки отделите от желтков. Белки сильно охладите. Желтки смешайте с сахаром и крахмалом, добавьте горячий сок и все

тщательно перемешайте. Полученную массу поварите до загустения. Затем добавьте сливочное масло, тщательно взбейте и остудите. Охлажденные белки взбейте в пышную пену и осторожно перемешайте с яично-цитрусовой смесью до получения однородного крема.

Цитрусовый бисквит из мацовой муки «Рецепт XIII века»

...

- *90 г просеянной муки из мацы*
- *тертая цедра 1 апельсина*
- *тертая цедра 1 лимона*
- *12 яиц*
- *120 мл апельсинного сока*
- *50 г крахмала*
- *сахарная пудра – по вкусу*
- *300 г мелкого сахара*
- *1 большая щепотка соли*

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки в пену, затем вбейте в них сахар, апельсинный сок, цедру апельсина и лимона. Добавьте просеянный через сито крахмал вместе с мукой. Взбейте белки с солью до получения крепких пиков и смешайте с желтковой массой.

Полученное тесто влейте в глубокую круглую сухую форму диаметром 25 см. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 160 ˚С до тех пор, пока лезвие ножа, введенное в середину бисквита, не будет выходить из него сухим. Остудите в форме, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с фруктовым салатом.

Медовый пирог с маком, изюмом и лимонной цедрой «Геваш»

...

Для теста:
• 1 стакан меда
• 4 стакана муки
• 4 яйца
• 1/2 ч. ложки соды
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 2 стакана мака
• 1/2 стакана изюма без косточек
• 1/4 стакана меда
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 1 стакан молока

Для теста муку вместе с содой просейте горкой, сделайте в ней углубление, положите в него размягченный маргарин, яйца, мед и тщательно вымесите до получения гладкого теста.

Разделите тесто на 2 части так, чтобы одна была почти в 2 раза больше другой. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 5 мм, уложите его на слегка смазанный растительным маслом противень и поверх разложите начинку.

Затем тонко раскатайте в пласт меньшую часть теста, накройте им начинку и защипните края. Выпекайте в духовке 20 – 25 минут при средней температуре до тех пор, пока по краям пирог не станет светло-коричневого цвета.

Для начинки мак промойте, откиньте на сито и растолките в ступке в кашицу. Затем добавьте мед, перемешайте, положите в кастрюлю с кипящим молоком и поварите, постоянно помешивая, на слабом огне до загустения. Всыпьте тертую цедру, промытый и обсушенный изюм, перемешайте и остудите.

Бисквитный пирог из мацовой муки с лимоном и цукатами «Лакомство от бабушки Евы»

...

• 1/2 стакана муки из мацы
• 6 яиц
• цедра 1 лимона
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 4 ст. ложки картофельного крахмала
• 1 стакан сахара
• 2 ст. ложки сливочного масла
• цукаты – для украшения

Муку просейте через сито и смешайте с картофельным крахмалом. Отделите белки от желтков, желтки разотрите с частью сахара, сливочным маслом и 1 ст. ложкой лимонного сока. Белки взбейте с оставшимся сахаром.

Смешайте подготовленные желтки, взбитые белки, смесь из муки и крахмала, добавьте тертую лимонную цедру. Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в разъемную форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 170 °С. Остывший пирог украсьте цукатами.

Пирог из теста на молоке с начинкой из меда, грецких орехов, муки и сливочного масла «Када по-аджарски»

...

Для теста:
• 1 кг муки
• 420 мл молока
• 1 яйцо
• соль – по вкусу
Для начинки:
• 250 г грецких орехов
• 100 г меда
• 1 стакан муки
• 100 г сливочного масла

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него молоко, всыпьте соль и быстро замесите крутое тесто. Раскатайте его в 2 пласта толщиной 2 мм.

Поверхность одного пласта равномерно смажьте начинкой и поверх уложите второй пласт теста. Защипните края и смажьте поверхность изделия взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав на порционные куски.

Для начинки муку обжарьте со сливочным маслом. Затем добавьте толченые грецкие орехи, мед и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, сахаром и сливочным маслом по-татарски «Уруссу»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• 2 яйца
• 1/2 стакана воды
• 1 ч. ложка сахара
• 100 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 1/2 стакана мака
• 1/2 стакана сахара

Для теста растворите в воде сахар и соль. Затем добавьте 1 яйцо, просеянную муку и быстро перемешайте до получения однородного крутого теста. Скатайте его в шар и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Подготовленное тесто разделите на 5 одинаковых частей и раскатайте их в лепешки толщиной около 2 мм. Одну лепешку положите на смазанный растительным маслом противень. Середину лепешки смажьте размягченным сливочным маслом и посыпьте четвертью нормы мака и сахара. Края смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте все второй лепешкой.

Таким же образом уложите еще 3 лепешки, смазывая их маслом и посыпая маком и сахаром. Поверхность последней лепешки смажьте яйцом и сделайте ножом 3 – 5 проколов. Выпекайте в духовке 20 – 30 минут при температуре 190 – 220 °C.

Сливочный пирог с лимонно-яблочной прослойкой и начинкой из джема, сухофруктов, грецких орехов и корицы «Эль-Гамр»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• 200 г сливочного масла
• 2 яйца
• 2-3 ст. ложки сахарной пудры
• 1/4 ч. ложки соды
• 1 стакан сахара
• 1 ст. ложка воды
Для начинки:
• 100 г сухофруктов
• 1/2 стакана рубленых грецких орехов
• 2 1/2 ст. ложки фруктового джема
• 1 ч. ложка корицы
Для прослойки:
• 4 яблока
• сок и тертая цедра 1 лимона
• 2 ст. ложки сахара

Для теста у одного яйца отделите белок от желтка. Белок охладите. Муку просейте вместе с содой в миску, сделайте углубление, вбейте в него 1 яйцо и 1 яичный желток, добавьте сливочное масло, сахар, воду и тщательно вымесите тесто. Разделите его на 3 части, одна из которых должна быть значительно больше других.

Большую часть раскатайте в пласт толщиной 1 см и уложите в глубокую форму диаметром около 30 см так, чтобы тесто покрывало дно и бока формы.

Поверх разложите половину нормы джема, посыпьте измельченными сухофруктами, орехами и корицей. Накройте раскатанной в пласт второй частью теста и смажьте его

оставшимся джемом.

Поверх положите яблочную прослойку и накройте ее третьей частью теста, раскатанной в пласт. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену, разложите ее поверх теста и посыпьте сахарной пудрой.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 170 °С. Затем уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 1 час – 1 час 30 минут. Цвет готового пирога должен быть не слишком темным.

Для яблочной прослойки у яблок удалите сердцевину, мякоть нарежьте небольшими ломтиками, залейте их лимонным соком, посыпьте сахаром, тертой цедрой и все тщательно перемешайте.

Пирог из теста с коньяком и начинкой из творога, лимонной цедры и абрикосного варенья «Биледжик»

...

Для теста:
• 1 1/2 стакана муки
• 2 яйца
• 3/4 стакана сахара
• 2 ст. ложки коньяка
• 100 г размягченного сливочного масла
• маргарин – для смазывания формы
Для начинки:
• 200 г жирного творога
• 1 яйцо
• тертая цедра 1 лимона
• 3-4 ст. ложки густого абрикосного варенья
• 2 ст. ложки сахарной пудры
• 1 ст. ложка сливочного масла
Для украшения:
• 2-3 крупных персика
• 1 ст. ложка сахара

Для теста в миску положите яйца, добавьте сахар, сливочное масло и все взбейте. Затем влейте коньяк, всыпьте просеянную муку и вымесите тесто. Скатайте его в шар, положите в полиэтиленовый пакет и поместите на 10 минут в холодильник.

Охлажденное тесто уложите в смазанную маргарином форму. Выпекайте в духовке 20 – 25 минут при средней температуре. Полученный корж смажьте абрикосовым вареньем и поверх варенья уложите творожную начинку.

Выпекайте еще 25 – 30 минут до тех пор, пока творожная масса не затвердеет. Готовый пирог уложите на блюдо, слегка остудите и украсьте по кругу персиками.

Для начинки творог разотрите с сахарной пудрой, тертой лимонной цедрой, маслом и яйцом до получения однородной массы.

Для украшения персики обдайте кипятком, окуните в холодную воду, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Мякоть нарежьте дольками, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала фрукты. Добавьте сахар и нагрейте все в течение 5 – 7 минут. Подготовленные персики откиньте на дуршлаг и остудите.

Пирог с курагой, сушеными яблоками, засахаренными грецкими орехами, корицей, бренди, ликером, вином, лимонами и апельсинами «К празднику Нового года деревьев»

...

• 2 1/2 стакана муки
• 400 г кураги
• 250 г очищенных грецких орехов
• 150 г засахаренных грецких орехов
• 100 г миндаля
• 100 г кедровых орешков
• 150 г изюма
• 100 г сушеных яблок
• сок и тертая цедра 1 апельсина
• тертая цедра 1 лимона
• 8 яиц
• 1/4 стакана апельсинного ликера
• 1/4 стакана бренди
• 1/2 стакана сухого красного вина
• 1 ч. ложка корицы
• 1/2 ч. ложки гвоздики
• 1 стакан сахара
• растительное масло – для смазывания формы

Сухофрукты залейте апельсинным ликером, бренди, сухим красным вином и оставьте на 20 минут. Затем добавьте орехи и перемешайте. Отложите 2 стакана смеси для украшения пирога. Смешайте муку, сахар, корицу, гвоздику и перемешайте с сухофруктами.

Отдельно взбейте яйца и влейте в смесь. Добавьте тертую цедру и сок апельсина, цедру лимона и тщательно перемешайте

полученное тесто. Уложите его в смазанную растительным маслом форму и поверх разложите оставшиеся сухофрукты и все орехи. Форму неплотно накройте фольгой.

Выпекайте в духовке 40 минут при средней температуре, затем снимите фольгу и продолжайте выпекать еще 20 минут. Остудите пирог в форме.

Пирог из слоеного теста с молочным кремом и лимонным сиропом «Ускюдарский»

...

Для теста:
• 1 1 /2 стакана муки
• 1/2 стакана воды
• 2/3 ч. ложки соли
• 250 г сливочного масла
Для молочного крема:
• 4 стакана молока
• 4 яйца
• 1 1 /2 стакана сахара
• 5 ст. ложек манной крупы
• тертая цедра 1 лимона
• 200 г сливочного масла
Для сиропа:
• 3 1/2 стакана сахара
• 1 стакан воды
• 2 ст. ложки лимонного сока

Для теста муку просейте в миску, добавьте 1 ч. ложку размягченного сливочного масла, соль, воду и быстро вымесите тесто, отстающее от рук и посуды. Затем скатайте его в шар, накройте влажным полотенцем и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт на посыпанной мукой поверхности, на середину положите сливочное масло, сложите тесто вчетверо, опять раскатайте, сложите пласт в 3 слоя и поместите на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру еще 3 – 4 раза, каждый раз помещая тесто в холодильник.

Готовое слоеное тесто разделите на 6 равных частей и на посыпанной мукой поверхности раскатайте их в тонкие пласты. Каждый из них смажьте сливочным маслом. В смазанную маслом форму для выпечки уложите 3 пласта слоеного теста так, чтобы они выступали за ее края.

Поверх разложите молочный крем и заверните выступающие

края теста вверх. Накройте крем оставшимися пластами теста и острым ножом сделайте неглубокие прорезы. Выпекайте в духовке 30 – 40 минут при средней температуре. Готовый пирог полейте сиропом, дайте постоять 20 – 30 минут и уложите на блюдо.

Для молочного крема в эмалированной кастрюле взбейте яйца, сахар и манную крупу. Продолжая взбивать, постепенно влейте молоко и несколько раз доведите смесь до кипения. Затем добавьте мелко нарезанную лимонную цедру, все размешайте и охладите. В охлажденную смесь положите размягченное сливочное масло и все взбейте до получения пышной массы.

Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите смесь до кипения и поварите 5 – 7 минут.

Ореховый пирог из дрожжевого теста с коньяком, корицей, гвоздикой и лимонным сиропом «Шалом!»

...

• 2 стакана муки
• 1 1/2 дес. ложки сухих дрожжей
• 2/3 стакана любых измельченных орехов
• 1 яйцо
• 1 ст. ложка коньяка
• 1/3 ч. ложки молотой гвоздики
• 1/2 ч. ложки корицы
• 1 ч. ложка молотых сухарей
• 1/4 стакана молока
• 1/2 стакана сахара
• 1 ст. ложка размягченного сливочного масла и немного – для смазывания формы
Для сиропа:
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 1/2 стакана сахара

В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте сахар и взбейте в пышную массу. Продолжая взбивать, влейте яйцо, молоко и коньяк. Затем добавьте молотую гвоздику, корицу и измельченные орехи. Не прекращая взбивания, всыпьте небольшими порциями просеянную с сухими дрожжами муку.

Полученное однородное тесто уложите в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Выпекайте в духовке 50 – 60 минут при средней температуре.

Готовый пирог уложите на блюдо, разрежьте на порционные кусочки, залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 10 – 15 минут. Подавайте в охлажденном виде.

Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите до кипения, снимите пену и поварите все 5

минут.

Пирог из дрожжевого теста с вареньем, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хопский»

...

• 2 стакана муки
• 40 г дрожжей
• 3-4 ст. ложки густого варенья
• 2 яйца
• 2/3 стакана воды или молока
• 1 ст. ложка сахара
• 2 ст. ложки растопленного сливочного масла и немного – для смазывания противня
• 1 1/2 ч. ложки соли
Для посыпки:
• 1 стакан очищенных грецких орехов
• 2 ч. ложки сахара
• 2 ч. ложки корицы

В глубокую миску влейте воду или молоко, всыпьте сахар, соль и, постоянно помешивая, слегка подогрейте до растворения сахара. Затем добавьте дрожжи, перемешайте и всыпьте просеянную муку. Замесите крутое тесто, поместите его на 20 – 30 минут в теплое место и дайте немного подойти.

В подошедшее тесто добавьте растопленное сливочное масло, снова вымесите, подсыпая при необходимости муку, поместите еще на 40 – 50 минут в теплое место и дайте вновь подойти.

Готовое тесто разделите пополам и раскатайте каждую часть в пласт толщиной 1 см. Уложите один пласт на смазанный маслом противень, равномерно смажьте его вареньем, накройте вторым пластом теста и защипните края.

Поверхность смажьте взбитыми яйцами и посыпьте смесью из орехов, сахара и корицы. Выпекайте в духовке 30 – 35 минут при средней температуре.

Пирожки

Пирожки из теста с апельсинным соком и начинкой из миндаля, меда, сахарной пудры и корицы «Абаданские»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• сок 2 апельсинов
• 1/2 дес. ложки соды
• сахарная пудра – по вкусу
• 1 1/2 ст. ложки растопленного сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 2 стакана очищенного миндаля
• 1 ст. ложка меда
• 1 ч. ложка корицы
• 1 1/2 ст. ложки сахарной пудры

Для теста муку вместе с содой просейте горкой в миску, добавьте растопленное сливочное масло, влейте апельсинный сок и вымесите тесто. Раскатайте его на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 7 мм – 1 см и вырежьте из него с помощью блюдца или специальной выемки кружки.

На каждый кружок теста положите по 1 ст. ложке начинки, смочите края теста водой и придайте форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 30 – 35 минут до золотистого цвета при средней температуре. Готовые пирожки немного остудите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки в миску всыпьте крупно молотый миндаль, сахарную пудру, добавьте мед, корицу и все тщательно перемешайте.

Сливочные пирожки с ванилью, лимонным соком и начинкой из кураги, изюма, сахара и гвоздики «Марибские»

...

Для теста:
• 6 стаканов муки
• 3 яйца
• 2-3 ст. ложки лимонного сока
• 1 ч. ложка ванилина
• 2/3 ч. ложки соды
• 1 яйцо – для смазывания теста
• 1 стакан молока
• 250 г размягченного сливочного масла
• растительное масло – доя смазывания противня
Для начинки:
• 500 г кураги
• 2 1/2 стакана крупного изюма без косточек
• 3 яйца
• 1 ч. ложка молотой гвоздики
• 1 стакан сахара

Для теста муку просейте в миску, влейте молоко и вымесите однородное тесто. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром и яйцами, добавьте мучную смесь, ванилин, соду, погашенную лимонным соком, и вымесите мягкое тесто.

Рабочую поверхность стола посыпьте мукой, раскатайте на нем тесто в толстый пласт и вырежьте из него с помощью блюдца кружки диаметром около 10 см.

На каждую лепешку положите по 1 ст. ложке начинки и придайте форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Подавайте горячими.

Для начинки изюм промойте в теплой воде, обсушите и смешайте с мелко нарезанной курагой. Затем добавьте взбитые с сахаром яйца, гвоздику и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из орехов, сахара, корицы и кардамона по-азербайджански «Шакер-бура»

...

Для теста:
• 1 1/2 стакана муки
• 8 г дрожжей
• 1 яйцо
• 3 ст. ложки молока
• 1/3 пакетика ванильного сахара
• 2 1/2 ст. ложки топленого масла
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 стакан ядер миндаля или 2 стакана очищенных грецких орехов
• 1/3 ч. ложки корицы
• 1/4 ч. ложки молотого кардамона
• 1 стакан сахара

Для теста дрожжи положите в подсоленное теплое молоко и растворите. Затем добавьте размягченное топленое масло, яйцо, ванильный сахар и, всыпая порциями просеянную муку, замесите крутое тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто обомните и раскатайте в пласт толщиной 1,5 – 2 мм. С помощью большой круглой выемки или пиалы вырежьте из теста кружки.

На одну половину каждой лепешки положите начинку, накройте ее другой половиной теста (оно должно туго обтягивать начинку) и защипните края круглым швом. При желании на поверхность пирожков нанесите узоры.

Подготовленные изделия уложите на противень, поместите в нагретую духовку и подсушите на очень слабом огне. Затем выпекайте до готовности в течение 7 – 10 минут при средней

температуре.

Для начинки миндаль опустите на 5 – 7 минут в кипяток, затем откиньте на дуршлаг, уложите на противень и поместите на несколько минут в горячую духовку, чтобы орехи подсохли. Затем очистите миндаль от тонкой кожицы и растолките в ступке. Если вы используете грецкие орехи, их нужно просто растолочь. Подготовленные орехи тщательно смешайте с сахаром, корицей и кардамоном.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мака, молока, меда и изюма «Маковый хоменташен»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 40-50 г дрожжей
• 3 яйца
• 3 ст. ложки сахара
• 1 стакан воды
• 4 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 2 стакана мака
• 3/4 стакана меда
• 1/2 стакана изюма без косточек
• 1 стакан молока

Для теста разведите дрожжи в половине стакана воды, всыпьте 1 – 2 ст. ложки муки и дайте постоять 10 минут. Муку просейте горкой, добавьте соль, сахар, разведенные дрожжи, яйца, оставшуюся воду и вымесите тесто в течение 5 – 7 минут.

За 2 – 3 минуты до конца замеса влейте растительное масло и продолжайте вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накройте посуду с тестом и поместите на 2 – 3 часа в теплое место. Подошедшее тесто обомните 1 – 2 раза, раскатайте в пласт толщиной 1 см и разрежьте на квадратики.

На каждый квадратик теста положите начинку и защипните края, придав форму треугольника. Подготовленные изделия уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте им расстояться в течение 10 минут. Выпекайте в духовке 20 – 25 минут при средней температуре.

Для начинки мак промойте, обдайте кипятком, откиньте на сито и разотрите в ступке. Затем добавьте мед, промытый и

обсушенный изюм, молоко, все перемешайте, поварите на слабом огне до загустения и охладите.

Сливочные пирожки из теста с лимонным соком и начинкой из сушеных слив и сахарной пудры «Хоменташен с черносливом»

...

Для теста:
• 3 стакана муки
• 2 желтка
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 2 ст. ложки сметаны
• 1/2 стакана сахара
• 250 г маргарина
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 2-3 стакана чернослива
• сахарная пудра – по вкусу

Для теста замороженный маргарин нарежьте небольшими кусочками, смешайте с просеянной мукой и разотрите руками до получения однородной массы. Затем добавьте сахар, желтки, лимонный сок и сметану. Замесите тесто и поместите его на 2 – 3 часа в холодильник.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него с помощью стакана кружочки. На каждый из них положите немного чернослива, слегка посыпьте его сахарной пудрой и защипните края теста, придав форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для начинки чернослив промойте, залейте горячей водой и оставьте на 20 – 30 минут. Распаренный чернослив откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть измельчите.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, сахара и шафрана «Синджарские»

...

Для теста:
• 2 1/2 стакана муки
• 20 г дрожжей
• 1 желток
• 1/2 стакана воды
• 1 1/2 ст. ложки топленого масла – для смазывания теста
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 1/4 стакана муки
• 1/3 ч. ложки шафрана
• 1/2 стакана сахара
• 100 г топленого масла

Для теста в теплой воде растворите дрожжи, соль, затем всыпьте, перемешивая, небольшими порциями просеянную муку. Вымесите тесто в течение 25 – 30 минут и поместите его на 30 минут в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 – 2 см и смажьте топленым маслом.

Затем сложите пласт теста вдвое, снова раскатайте и смажьте маслом. Повторите эту процедуру 4 раза, тесто вновь раскатайте и сверните рулетом. Нарежьте его небольшими кусками и каждый из них раскатайте в лепешку толщиной 5 – 7 мм.

В центр каждой лепешки положите начинку и защипните края теста, придав продолговатую форму. Подготовленные пирожки уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Смажьте поверхность пирожков яйцом и проколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 25 – 30 минут до готовности при средней температуре.

Для начинки охлажденное топленое масло разотрите добела

в течение 15 минут, затем добавьте шафран, сахар и перемешайте до получения однородной смеси. Затем порциями всыпьте просеянную муку и разотрите все до получения рассыпчатой массы.

Рулеты

Рулетики из дрожжевого теста с абрикосным пюре «Шемахинские мютаки»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 20-30 г дрожжей
• 1 яйцо
• сахарная пудра – по вкусу
• 1 стакан молока
• 1/2 стакана сахара
• 4 ст. ложки сливочного масла и немного – для смазывания теста
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 100 г абрикосного пюре
• 2 ст. ложки сахара

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и перемешайте до полного растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4 – 5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом 30 – 32 г. На каждый из них положите по 1 ч. ложке абрикосной начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10 – 15 минут до светло-

коричневого цвета при температуре 190 – 200 ˚С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосное пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Рулетики из дрожжевого теста с сахарной пудрой и начинкой из грецких орехов «Янбу»

...

Для теста:
• 2-3 стакана муки
• 10 г сухих дрожжей
• 3 желтка
• 200 г сливочного масла
• 1 ст. ложка маргарина – для смазывания противня
• соль – по вкусу
Для начинки:
• 400 г очищенных грецких орехов
• 3 белка
• 1 1/2 стакана сахара
Для посыпки: • 2-3 ст. ложки сахарной пудры

Для теста муку просейте в миску, положите в нее размягченное сливочное масло и разотрите все до получения мелкой крошки. Добавьте в муку с маслом соль, 2 желтка, дрожжи и замесите тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 4 части и раскатайте их в круг. Каждый круг разрежьте на 8 треугольников (как пиццу). На треугольники уложите начинку и сверните рулетиками от широкого конца к узкому. Подготовленные изделия положите на смазанный маргарином противень и смажьте оставшимся взбитым желтком. Выпекайте в духовке 10 – 15 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде в течение 3 – 5 минут, затем пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Белки взбейте до получения крепкой пены и осторожно смешайте с ореховой пастой.

Сметано-сливочные рулеты с начинкой из грецких орехов, меда, сахара и корицы «Мирбатские»

...

Для теста:
• 400 г муки
• 170-180 г сметаны
• 1 желток – для смазывания теста
• 100 г сливочного масла
• соль – по вкусу
Для начинки:
• 200 г очищенных грецких орехов
• 1 ст. ложка меда
• 1/2 ч. ложки корицы
• 1 стакан сахара

Для теста в кастрюлю положите сливочное масло и сбивайте его 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль и тщательно перемешайте полученное тесто. Разделите его на небольшие части и раскатайте их в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой.

На каждую лепешку разложите ровным слоем начинку, сверните рулетом, уложите на противень и смажьте взбитым желтком. Выпекайте в духовке 30 – 35 минут при температуре 190 – 200 °С.

Для начинки очищенные орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и пропустите через мясорубку. Затем смешайте с сахаром, медом и корицей.

Слоеный пирог с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»

...

Для теста:
• 2 1 /2 стакана муки
• 2 ст. ложки муки – для посыпки
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 2/3 стакана воды
• 200 г сливочного масла
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 стакан очищенных грецких орехов
• 3 ст. ложки сахара
• 1 ч. ложка молотой корицы
Для сиропа:
• 2/3 стакана сахара
• лимонная кислота – на кончике ножа
• 1/2 стакана воды

Для теста муку просейте, добавьте воду, соль, лимонную кислоту и замесите упругое тесто. Разрежьте его на 10 частей и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем каждый кусок теста раскатайте тонким слоем, на середину положите сливочное масло, сверните тесто в виде конверта, снова раскатайте в тонкий пласт и придайте форму шара. Повторите эту процедуру 3 – 4 раза, охлаждая тесто в холодильнике после каждой раскатки в течение 15 – 20 минут.

Готовое тесто раскатайте в виде прямоугольников, поверх каждого уложите ореховую начинку, сверните рулетом и положите на противень. Выпекайте 30 – 40 минут при средней температуре. Остывшую баклаву нарежьте на порции, залейте холодным сиропом и дайте пропитаться в течение 4 – 5 часов.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде, остудите,

очистите от кожицы, растолките и тщательно смешайте с корицей и сахаром.

Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, вскипятите и поварите 10 – 12 минут на слабом огне, снимая пену. В конце варки добавьте лимонную кислоту. Готовый сироп процедите и охладите.

Масляный рулет с лимонной начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья и изюма «Флуден»

...

Для теста:

• 4 стакана муки

• 2 яйца

• 2 ст. ложки сметаны

• 1/2 ч. ложки уксуса или лимонного сока

• 1/2 ч. ложки соды

• 4 ст. ложки воды

• 2 ст. ложки подсолнечного масла

• 2 ст. ложки растопленного сливочного масла

• 4 ст. ложки подсолнечного масла – для смазывания противней

Для начинки:

• 2 сдобные булочки среднего размера

• 1/2 стакана очищенных грецких орехов

• 1 стакан вишен из варенья

• 1 стакан изюма без косточек

• 1 крупный лимон

• 1 стакан сахара

• 125 г маргарина

• 100 г сливочного масла

• 1/2 стакана растительного масла

Для теста в миску просейте горкой муку, сделайте в ней углубление, вбейте в него яйца, добавьте сметану, сливочное и растительное масло, соду, гашеную уксусом или лимонным соком, теплую воду и замесите пластичное тесто.

Разделите его на 4 равные части и каждую из них раскатайте

в тонкий пласт. Полученные пласты смажьте растительным маслом, равномерно распределите на них начинку и скатайте рулетами.

В два противня влейте по 2 ст. ложки растительного масла, уложите в каждый по 2 рулета и сделайте на них тупой стороной ножа вдавленные полоски через равное расстояние, чтобы потом было легко разделить рулет на ломтики (готовый рулет крошится).

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 – 200 ˚С, затем добавьте на противни немного сливочного масла и выпекайте до готовности. Готовые рулеты сбрызните водой, посыпьте сахаром и поместите в духовку еще на 2 – 3 минуты. Подавайте спустя 3 – 4 часа.

Для начинки слегка черствые булочки натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченные орехи, отцеженную от сиропа вишню без косточек, сахар, мелко натертый лимон без косточек, промытый и обсушенный изюм, растопленные маргарин и сливочное масло, растительное масло. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы и разделите на 4 равные части.

Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Курталанский»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• 2 яйца
• 4 ст. ложки сметаны
• 1/4 ч. ложки соды
• 1/2 стакана сахара
• 100 г сливочного масла или маргарина
• 50 г сливочного масла – для смазывания теста
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 1 стакан изюма
• 1/4 ч. ложки молотой корицы
• 1/2 стакана сахара

Для теста в миске смешайте 1 яйцо, сахар, сметану и соль до получения однородной массы. Взбейте размягченное сливочное масло или маргарин, постепенно добавляя сметанную смесь. Затем всыпьте просеянную с содой муку и быстро замесите тесто.

Полученное тесто раскатайте в пласт размером 20 × 30 см и смажьте сливочным маслом. Поверх ровным слоем разложите начинку, сверните рулетом, смажьте поверхность оставшимся яйцом и проколите в нескольких местах спичкой.

Уложите рулет на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке 20 – 30 минут при температуре 200 – 210 °C.

Для начинки изюм тщательно промойте, обсушите и смешайте с сахаром и корицей.

Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Иламский»

...

Для теста:
• 2 1/2 стакана муки
• 1 яйцо
• 1 ч. ложка соды
• 2/3 стакана воды
• 4 ст. ложки растительного масла и немного – для
• сбрызгивания теста и смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
• 4-5 яблок
• 1 1/2 стакана очищенных грецких орехов
• 1 стакан изюма
• 2 ст. ложки лимонной цедры
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 2 ч. ложки корицы
• 1/2 стакана сахара

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление и всыпьте в него соль. Влейте погашенную уксусом соду, яйцо, растительное масло, холодную воду и вымесите эластичное тесто. Накройте его миской и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте тесто в пласт, сбрызните маслом и посыпьте орехами. Поверх разложите смесь из яблок с изюмом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей. Скатайте все рулетом и уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Для начинки орехи измельчите, всыпьте в сухую сковороду и слегка подсушите, помешивая. Яблоки вымойте, удалите

сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками, положите в миску и полейте лимонным соком. Добавьте лимонную цедру, промытый и обсушенный изюм и все тщательно перемешайте.

Сливочный рулет из слоеного теста и орехово-яблочной начинкой с изюмом, апельсинной цедрой, сахаром и корицей «Джасккский»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• 150 г сливочного масла
• 1 желток
• 1/2 стакана воды
• 1 ст. ложка водки
• 3 ст. ложки панировочных сухарей
• 2-3 ст. ложки муки – для посыпки
• растительное масло – для смазывания теста и противня
• сахарная пудра – по вкусу
• соль – на кончике ножа
Для начинки:
• 2-3 яблока
• 1/2 стакана очищенных грецких орехов
• 2-3 ст. ложки изюма
• цедра 1 апельсина
• 1 стакан сахара
• 100 г сливочного масла
• корица – на кончике ножа

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и

на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20 – 30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20 – 30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3 – 4 см и на 10 – 12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Поверх по форме квадрата равномерно разложите яблоки, орехи, изюм и апельсинную цедру. Посыпьте все сахаром, смешанным с корицей, и полейте растопленным маслом. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет швом вниз на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30 – 40 минут при температуре 200 °С. Готовый рулет извлеките из духовки, разрежьте горячим на порционные кусочки и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки изюм тщательно промойте, залейте на 10 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг и обсушите. Апельсинную цедру натрите на мелкой терке. Грецкие орехи измельчите и, помешивая, слегка подсушите в духовке. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»

...

Для теста:
• 1 1/2 стакана муки
• 1/2 стакана воды
• 100 г сливочного масла
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 3 ст. ложки муки
• 1 стакан сахара
• 100 г сливочного масла

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него воду, всыпьте соль и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, равномерно смажьте сливочным маслом, сложите вчетверо и поместите на 10 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 2 – 3 раза.

Готовое тесто разделите на 2 части, каждую раскатайте в круглый или квадратный пласт, поверх разложите ровным слоем начинку и сверните рулетом. Оба рулета уложите швом вниз на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки на сковороду всыпьте просеянную муку и обжарьте ее, постоянно помешивая, до светло-желтого цвета. Затем добавьте сливочное масло и все еще немного обжарьте. Снимите сковороду с огня и сразу же всыпьте сахар. Полученную начинку тщательно перемешайте и охладите.

Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Эрменак»

...

• 1 лист лаваша
• 1 яйцо
• 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
Для начинки:
• 3 крупные твердые груши
• 1/3 стакана мелко рубленных грецких орехов
• тертая цедра 1 апельсина
• 1 ст. ложка свежих белых хлебных крошек
• 3 ст. ложки сахара
• 50 г замороженного сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте. Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой. Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку.

Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша. Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками.

Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша. Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух.

Рулет положите швом вниз на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С. Готовый рулет немного остудите и срежьте подвернутые края. Подавайте немедленно.

Рулет из лаваша с начинкой из слив в виноградном уксусе и сахарной пудры «От шеф-повара Вахтанга»

...

• 2 листа лаваша
• 2 яйца
• 1/2 стакана сахара
Для начинки:
• 500 г слив
• 3 ст. ложки виноградного уксуса
• 1 стакана сахара
• сахарная пудра – по вкусу

В 1 стакан сахара вмешайте виноградный уксус и прокипятите до полного растворения сахара. У слив удалите косточки, разрежьте мякоть на 8 частей и осторожно добавьте к кипящей смеси из сахара и уксуса. Полученную начинку перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца с половиной стакана сахара до увеличения массы в 2,5 – 3 раза. Листы лаваша уложите друг на друга и обильно смажьте смесью из яиц и сахара. Затем равномерно распределите начинку, сверните рулетом, подвернув края вовнутрь. Запекайте в духовке 20 – 25 минут при температуре 160 – 170 ˚С. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Казбеги»

...

Для теста:
• 2 стакана муки
• 1 желток
• 1 ст. ложка водки
• 3 ст. ложки панировочных сухарей
• сахарная пудра – по вкусу
• 2-3 ст. ложки муки – для посыпки
• 1/2 стакана воды
• растительное масло – для смазывания теста и противня
• 150 г сливочного масла
• соль – на кончике ножа
Для начинки:
• 300 г замороженной вишни без косточек
• 2/3 стакана молотых грецких орехов
• 150 г сахара
• 1-1 1 /2 ст. ложки крахмала

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто

таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20 – 30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20 – 30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3 – 4 см и на 10 – 12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Равномерно разложите начинку по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30 – 40 минут при температуре 200 °С. Горячий рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Для начинки вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом.

Рулет из лаваша с яблоками, абрикосным конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Цагери»

...

• 1 лист лаваша
• 1 яйцо
• 1/2 ст. ложки сахара
• 3-4 ст. ложки замороженного сливочного масла
Для начинки:
• 2 яблока
• 1/2 стакана толченых грецких орехов
• 2 ст. ложки абрикосного конфитюра
• 2 ст. ложки сахара
• сахарная пудра – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте их с сахаром до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосный конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут.

Яйцо взбейте с половиной столовой ложки сахара и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх равномерно натрите на крупной терке половину нормы замороженного сливочного масла. Затем положите начинку и посыпьте ее грецкими орехами.

Сверните все рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10 – 15 минут при температуре 200 ˚С. Остывший рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Галийский»

...

• 2 листа лаваша
• 2 желтка
• семена кунжута – по вкусу
• 50 г сливочного масла
Для начинки:
• 300 г халвы с изюмом
• 1 стакан грецких орехов

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и оставьте для пропитки. Халву и орехи истолките и равномерно разложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами, плотно уложите в форму, смажьте желтками и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10 – 15 минут при средней температуре.

Рулет из вытяжного теста с яблоками, изюмом, обжаренными панировочными сухарями, корицей, миндалем и взбитыми сливками «По-ашкелонски»

...

Для теста:

• 1 1/3 стакана муки и немного – для посыпки

• 1 яйцо

• 1/2 стакана теплой воды

• 1 ст. ложка растительного масла и немного – для смазывания противня

• сливочное масло – для смазывания теста

• 1 щепотка соли

Для начинки:

• 1 кг 500 г кислых яблок

• 100 г изюма

• 1/2 стакана сахарной пудры

• 2 ст. ложки рома

• 3/4 стакана панировочных сухарей

• 3 ч. ложки корицы

• 1 ст. ложка ванильного сахара

• взбитые сливки и толченые миндальные орехи – по вкусу

• 3/4 стакана сахара

• 100 г сливочного масла

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также

посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края.

На сковороде растопите сливочное масло, всыпьте панировочные сухари, обжарьте их до золотистого цвета и остудите. Обжаренными панировочными сухарями посыпьте тесто и поверх равномерно разложите яблоки. Смажьте их взбитыми сливками и посыпьте толчеными миндальными орехами.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 ˚С. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде. (Вместо яблок можно использовать другие фрукты – груши, абрикосы, сливы и т. д.)

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, разрежьте на 4 части, затем на кусочки толщиной около 3 мм. Подготовленные яблоки смешайте с сахаром, ванильным сахаром, корицей, ромом и изюмом.

Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосным вареньем «Хацевский»

...

Для теста:

• 1 1/3 стакана муки и немного – для посыпки

• 1 яйцо

• 1/2 стакана теплой воды

• 1 ст. ложка растительного масла

• сливочное масло – для смазывания теста

• растительное масло – для смазывания противня

• 1 щепотка соли

Для начинки:

• 250 г мака

• 5 ст. ложек абрикосного варенья

• 1 1/4 стакана сахарной пудры

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой

корочки при температуре 220 ˚С. Готовый рулет украсьте вареньем, выдавив его в виде сетки из кондитерского мешочка. Затем нарежьте в горячем виде и дайте остыть.

Для начинки мак залейте кипятком и поварите 10 минут. Затем отожмите, разотрите скалкой, добавьте сахарную пудру и варенье, оставив немного варенья для украшения. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Хлеб, булочки, лепешки, бублики

Финиковый хлеб с миндалем, ванилью и сахарной пудрой по-арабски «Эль-сладость»

...

• 250 г измельченных фиников
• 1 стакан молотого миндаля
• 4 яйца
• 1 стакан сахарной пудры
• 2 ст. ложки картофельного крахмала
• 1/3 пакетика ванильного сахара
• 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
• растительное масло – для смазывания формы
• соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Желтки положите в миску, всыпьте сахарную пудру, ванильный сахар и взбейте все веничком или с помощью миксера в течение 5 минут. Затем добавьте размягченное сливочное масло, финики, миндаль, крахмал и все тщательно перемешайте.

Охлажденные белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите в тесто. Уложите его в смазанную маслом форму диаметром 20 см, поместите в нагретую духовку и выпекайте в течение 30 минут. Когда финиковый хлеб остынет, разрежьте его на куски. Подавайте, уложив на блюдо.

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»

...

Для теста (на 2 буханки):

• 500 г муки

• 1 ст. ложка сухих дрожжей

• 2 яйца

• 200 г засахаренной вишни или изюма

• 1 ст. ложка сахара

• 250 мл теплой воды

• 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания миски

• 1 ч. ложка соли

Для глазури и посыпки:

• 1 яйцо

• мак или кунжутные семена – по вкусу

• 2 ч. ложки сахара

• 1 щепотка соли

Для теста в миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и 120 мл воды. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10 – 12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5 – 10 минут до тех пор, пока тесто не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз

вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник.

Спустя это время положите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Добавьте засахаренную вишню или изюм и выместите до тех пор, пока тесто не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Затем смажьте глазурью и посыпьте маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 ˚С. Готовые халы остудите на решетке.

Для глазури смешайте яйцо, сахар, соль и тщательно взбейте.

Хлеб из дрожжевого теста с джемом, апельсинной цедрой и сахарной пудрой «По старинному рецепту алжирских евреев»

...

На 2 буханки:
• 500 г муки
• 7 г сухих дрожжей
• 4 яйца
• 5-8 ст. ложек любого джема
• тертая цедра 1 апельсина
• 7 ст. ложек теплого молока
• 3/4 стакана сахара
• 3 ст. ложки теплой воды
• 1 ст. ложка холодной воды
• 130 г сливочного масла
• сахарная пудра – по вкусу

Смешайте половину нормы муки, половину нормы сахара и дрожжи в большой миске. Добавьте теплую воду, молоко и тщательно перемешайте. Накройте смесь крышкой и оставьте на 1 час в теплом месте до увеличения объема в 2 раза.

Затем вбейте половину оставшегося сахара и 2 яйца. Добавьте в тесто апельсинную цедру и всыпьте, помешивая, небольшими порциями оставшуюся муку. Замесите гладкое тесто и поместите его в теплое место.

Поднявшееся тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Вымесите тесто в течение 3 – 4 минут, разделите пополам и каждой части придайте форму круглой буханки. В каждой из них сделайте большое углубление, положите в него джем и защипните сверху.

Смажьте сливочным маслом 2 противня и посыпьте их мукой. Уложите буханки и сделайте по краям (по кругу) небольшие надрезы, не давая вытечь джему. Затем накройте полотенцем и дайте подняться в течение 45 – 60 минут до увеличения объема в 2 раза.

Взбейте оставшееся яйцо с водой, полученной смесью

смажьте буханки и посыпьте их оставшимся сахаром. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 190 °C. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Булочки из дрожжевого теста с корицей и изюмом по-арабски «Хобз бель эрфа»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 1 ст. ложка сухих дрожжей
• 1/2 стакана сгущенного молока
• 1/3 стакана сахара
• 1 1/4 стакана воды
• 1/4 стакана растительного масла – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли
Для начинки: • 1/2 стакана изюма
Для посыпки:
• 1/4 стакана корицы
• 1/4 стакана сахара

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, добавьте сгущенное молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики, каждый из них начините изюмом и обваляйте в смеси из корицы и сахара. Подготовленные шарики уложите плотно друг к другу в смазанную растительным маслом фигурную форму и оставьте на 45 минут для расстойки. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 ˚С.

Сахарные булочки с ванилью по-армянски «От тетушки Наринэ»

...

- *1 1/2 стакана муки*
- *1 яйцо*
- *1/2 ч. ложки ванилина*
- *2/3 стакана сахарной пудры*
- *120 г топленого масла*
- *растительное масло – для смазывания формы*

Холодное топленое масло разотрите добела, затем добавьте взбитое яйцо и, перемешивая, постепенно всыпьте сахарную пудру и ванилин. Всыпьте порциями просеянную муку и вымесите тесто.

Разделить его на небольшие кусочки и сформуйте их в виде шаров. Уложите их на смазанный маслом противень, поместите в разогретую духовку и выпекайте в течение 25 – 30 минут. Подавайте, охладив и посыпав сахарной пудрой.

Булочки из дрожжевого теста с начинкой из муки, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»

...

На 1 кг изделий:
• 600 г муки
• 3 яйца
• 1 ч. ложка прессованных дрожжей
• шафран – на кончике ножа
• мускатный орех, настой шафрана и соль – по вкусу
• 1 стакан молока
• 200 г сливочного маргарина
• растительное масло – для смазывания противня
Для начинки:
• 4 ст. ложки муки
• шафран – на кончике ножа
• мускатный орех – по вкусу
• 1 стакан сахара
• 3 ст. ложки топленого масла

Для теста в кастрюлю влейте молоко, наполовину разбавленное водой. Добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, 2 взбитых яйца, размягченный сливочный маргарин и соль. Все тщательно перемешайте. Затем, непрерывно помешивая, постепенно всыпьте муку, оставив немного для начинки. Полученное тесто поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 – 2 мм, сверните рулетом и нарежьте кусочками. На середину каждого из них положите начинку и придайте форму булочки. Уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом, смешанным с настоем шафрана.

Подготовленные булочки поместите на 20 – 25 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 35 – 40 минут при

температуре 160 – 180 ˚С.

Для начинки муку, сахар, шафран, мускатный орех и топленое масло перемешайте до получения однородной и рассыпчатой массы.

Лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»

...

Для теста:
• 4 стакана муки
• 20-30 г дрожжей
• 2 яйца
• 1/2 стакана сахара
• 1 стакан молока
• 4 ст. ложки сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 1/4 ч. ложки соли
Для начинки:
• 300 г муки
• 100 г сахарной пудры
• 120 г топленого масла
• ванилин – по вкусу

Для теста в теплое молоко положите дрожжи и размешайте до полного их растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5 – 8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5 – 6 мм. На каждую лепешку положите начинку и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5 – 2 см.

Уложите изделия швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте оставшимся взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30 – 35 минут при температуре 200 – 220 ˚С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 ˚С, затем разотрите его в течение 12 – 15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7 – 10 минут.

Лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Назук»

...

На 750 г муки:
• 50 г дрожжей
• 5 яиц
• 1 щепотка ванилина
• шафран – на кончике ножа
• 1 ч. ложка корицы
• 175 г сахара
• 200 мл молока
• 150 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания противня
• 1 ч. ложка соли

Сахар и яйца тщательно разотрите, добавьте размягченное сливочное масло и вновь разотрите. Влейте в полученную массу молоко с разведенными в нем дрожжами и солью, добавьте корицу, ванилин, шафран и все тщательно перемешайте.

Затем, непрерывно перемешивая, небольшими порциями всыпьте муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 25 – 30 минут, затем накройте его полотенцем и поместите на 35 – 40 минут в теплое место.

Поднявшееся тесто разделите на 5 кусков и каждый из них раскатайте в круглую лепешку толщиной 2 см. Уложите на смазанный растительным маслом противень, накройте полотенцем и дайте расстояться 15 минут. Выпекайте в духовке 20 – 30 минут при средней температуре.

Бублики из дрожжевого теста с семенами кунжута «Турецкий симит»

...

Для теста:
• 1 кг муки
• 40 г свежих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 50 мл растительного масла и немного – для смазывания противня
• 1 желток или смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды – для смазывания теста
• 1 ст. ложка соли
Для посыпки: • 100 г семян кунжута

В 3 ст. ложках теплой воды размешайте дрожжи и сахар. Затем добавьте соль, растительное масло и все перемешайте. Небольшими порциями всыпьте муку, вливая теплую воду и перемешивая массу до получения твердого теста. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто на кусочки и каждому придайте форму бублика. Смажьте желтком (или окуните в смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды) и посыпьте кунжутом. Затем аккуратно уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте расстояться в течение 25 минут. Выпекайте в духовке 20 – 25 минут до светло-коричневого цвета при температуре 180 ˚С.

Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Моисеевские»

...

• 3 стакана муки из мацы
• 6 яиц
• 1 ч. ложка корицы
• 2 ст. ложки сахара
• 3 стакана воды
• 1 стакан растительного масла и немного – для смазывания противня
• 1/2 ч. ложки соли

Муку просейте через сито. Воду, растительное масло, 1 ст. ложку сахара, соль перемешайте и вскипятите. Горячей смесью залейте муку из мацы, посуду накройте крышкой и дайте остыть.

В остывшую массу положите яйца и тщательно вымесите полученное тесто. Разделите его на небольшие кусочки и придайте им форму бараночек. Посыпьте корицей, смешанной с оставшимся сахаром, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 10 – 15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Иллюстрации

Малиновый рахат-лукум «Синоп»

Виноградный шербет с орехами и сахарным сиропом «Мирзаанский»

Арахисовые козинаки с медом «Услада халифа»

Мучные кусочки с медом, молоком и яйцами «Чак-чак по-

казахски»

Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Баакуба»

Сливочное печенье с фруктовым пюре «Бакинское курабье»

Медовый пирог с кофе, корицей, гвоздикой, имбирем, фундуком и

мускатным орехом «Леках»